







# পাক-প্রণালী

বা

সন্দেশ ও মিঠাই ।

পণ্ডিত শ্রীপঞ্চানন রায় চৌধুরী কর্তৃক  
অনুবাদিত ।



শ্রীজ্যোতলাল দাস ঘোষ কর্তৃক প্রকাশিত ।

তা টালা ওডনঃ বনবাণী চাটুজীর ষ্ট্রীটে কলকাতাবিনী-প্রেসে  
শ্রীবারিনী চন্দ্র মজুমদার দ্বারা মুদ্রিত ।

সন ১৩০৯ সাল ।





# শ্রুতিগত ।

প্রকরণ	পৃষ্ঠা ।
দেশীয় রত্নন ...	...
মহাজ্ঞান রত্নন প্রণালী ...	...
হলদে ভাঙ ...	...
খিচুড়ি প্রস্তুত করণ ...	...
ভুনি খিচুড়ি ...	...
ভাজা ভাত ...	...
শাকের ঘন্ট ...	...
মোচার ঘন্ট ...	...
কীর ঘন্ট ...	...
...	...
মুগের ডাউল প্রস্তুত প্রণালী ...	...
ঘি চাপা ...	...
গুলের ডাল ...	...
ইচক বা কাঁঠালের ডাল ...	...
নিম-ঝোল ...	...
মুগার শুক্কো ...	...
কাঁচা পেপের ডাল ...	...
বাঁশের কোঁড়ার ডাল ...	...
বাধা কপির ডাল ...	...
ছানার ডাল ...	...
ফুল কপির ডাল ...	...
করোনার ঘোল মা ...	...
ফুল কপির চচ্চড়ি ...	...
নারিকেল কুমড়ি ...	...

প্রকরণ	পৃষ্ঠা ।
কচুর শাকের ঘণ্ট	৩৪
কুড়াই শূটের ডালা	৩৫
এল ভাজা	৩৬
নিরামিশ অন্ন	৩৭
খেজুর রসের অন্ন	৩৮
নলেন শুড়ের পায়েস	৩৯
বাতাসার পায়েস	৪০
মংস্য ও মাংস রন্ধন প্রণালী	৪১
মাচের বড়া	...
মাড়ির ঘণ্ট	৪২
মাচের ঘণ্ট	৪৩
বাধা কপির সহিত কৈ মাচের তরকারি	৪৪
কুই মাচের প্রলেহ	৪৫
মাচের ঝোল ও মাচের ভর্তা	৪৭
গুল কপির সহিত মোচা চিড়ির প্রলেহ	৪০
বাধা কপির সহিত কৈ মাচের বাজান	৪১
চিংড়ি মাচের কট্লেট	৪২
মাচের কোণ্ডা	৪৪
মাচের দই	৪৫
মাচের পোলাও	৪৬
চিতল মাচের কোণ্ডা	৪৮
মাচের পুরী	৪৯
মাচের খুরি ভাজা	৫০
গলদা চিড়ির রসবড়া	৫১
চিংড়ি মাচের সহিত বুটের ডাল	৫২
তেল ঝোল	৫৩

প্রকরণ	পৃষ্ঠা
• ছেচড়া ...	৬৪
ডিমের প্রলেহ ..	৬৫
ডিমের মলিদা ...	৬৬
ডিমের যোহন ভোগ ...	৬৭
ডিঘামত ..	৬৮
ডিমের কালিয়া ...	৬৯
ডিমের বড়া ...	৭০
ডিমের কটলেট ...	৭১
ডিমের পুরী ও ডিমের মধুর ম্ন. ...	৭২
মাংস প্রকরণ ...	৭৩
পীটার কারি বা ঝোল ...	৭৪
মাংসের পুৰী ...	৭৫
মাংসের পুৰী ...	৭৬
মাংসের কালিয়া ...	৭৮
মাংসের ভর্তা ...	৮০
মাংসের কোপ্তা ...	৮২
মাংসের অন্ন ও মাংসের কটলেট ...	৮৩
মাংসের রোস্ট ...	৮৪
• মাংসের গেরেল ..	৮৫
দধি পলায় ...	৮৬
কমলা লেবুর পলায় ...	৮৭
আনারসের চাটনি ...	৮৮
আলুর চাটনি ...	৮৯
পুদিনা শাকের চাটনি ...	৯০
আমড়ার চাটনি ও আল - ...	৯১
ধারস ...	৯২

প্রকরণ	পৃষ্ঠা ।
কুলশো নুচি ও কচুরি প্রস্তুত প্রণালী	২৩
খাতার নুচি ও কচুরি প্রস্তুত প্রণালী	২৪
বড় কচুরি ও সিঙ্গেড়া প্রস্তুত প্রণালী	২৫
মাউ প্রস্তুত প্রণালী	২৬
পাপর ভাঙ্গিবার প্রণালী ও বাজবড়া প্রস্তুত	২৭
নিম্বকি প্রস্তুত প্রণালী ও পাটনাই নিম্বকি	২৮
গজা ও বালুসাই প্রস্তুত প্রণালী	২৯
বকে প্রস্তুত প্রণালী ও গিঠাই প্রস্তুত	১০০
মিঠি বানান প্রস্তুত প্রণালী ও জিলানী প্রস্তুত	১০১
অম্বুতি জিলানী	১০২
চানাবড়া প্রস্তুত প্রণালী ও চানার মালপোয়া	১০৩
গোলাপ আম প্রস্তুত প্রণালী ও পানতুয়া প্রস্তুত	১০৪
মড়ির ঘণ্টা প্রস্তুত প্রণালী	১০৫
নিখুতি প্রস্তুত প্রণালী	১০৬
খাজা প্রস্তুত প্রণালী	১০৭
মুগের বরফি	১০৮
তিল পাটেবরি	১১০
গোলাপি চল্পুলী	১১১
মা'ডায়াবি চালুয়া	১১৫
থৈয়ের চাপা	১১৭
কমলা নেবুও বরফি	১২০
কীরের ভজিয়া	১২২
কীরের বরফি	১২৩
গোলাপী চম্‌চম	১২৪
মুগের ডালের পর্ণট	১২৫
মাল কলাই ডালের পর্ণ	১২৬

প্রকরণ	পৃষ্ঠা ।
কীরের আতা ও কীরের আপেল	... ১২৭
কীরের লুচি	... ১২৮
চল্লমাচ	... ১২৯
চল্লানন	... ১৩০
খৈ চুর প্রস্তুত প্রণালী	... ১৩১
সর পুরিয়া প্রণালী	... ১৩২
রসবড়া প্রস্তুত প্রণালী	... ১৩৪
রসগোল্লা প্রস্তুত প্রণালী	... ১৩৫
কীরমোহন প্রস্তুত প্রণালী	... ১৩৬
চম্‌চম প্রস্তুত প্রণালী	... ১৩৭
কীরের মনরঞ্জন	... ১৩৮
কীরের ছাচ ও তাল ফীর	... ১৩৯
কালাকন্দ বরফি	... ১৪০
গোলাপী রসগোল্লা	... ১৪২
পাকা আমের বঁদে	... ১৪৪
লেডিক্যানি	... ১৪৬
কুমড়ার মেটাই ও সীতাভোগ	... ১৪৭
ছানার মূড়কি ও ছানার গায়স	... ১৪৮
ছানার মালপোয়া	... ১৫০
কিসমিসের মোহনভোগ	... ১৫১
তেউটী	... ১৫২
নাম খাতাই ও রাবড়ি	... ১৫৩
খাসা মোণ্ডা	... ১৫৪
দেদো মোণ্ডা	... ১৫৫
কসুরো সন্দেশ	... ১৫৬
নুতন শুড়ের সন্দেশ ও তালশাস সন্দেশ	... ১৫৭

প্রকরণ	পৃষ্ঠা
আব সন্দেশ	১৫৮
সর চূর্ণ	১৫৯
ক্ষীরের পানত্বয়া ও বিপ্লব	১৬১
পেষ্টার বরফি	১৬৩
সুরতির বরফি	১৬৪
খেজুর রসের পায়স ও বঁদের পায়স	১৬৫
মানকচুর পায়স	১৬৬
চিড়ার পিঠা	১৬৭
ভাজা মুগের পিঠা ও গোকুল পিঠা	১৬৮
কলার পিঠা ও গোলাপ ভোগ পিঠা	১৬৯
মোরক্সা পরিশিষ্ট	১৭০
বেলের মোরক্সা ও কাঁচা আমের মোরক্সা	১৭১
আদার মোরক্সা	১৭২
কুমড়ার মোরক্সা	১৭৩
হরিতকীর ও কামরাঙ্গার মোরক্সা	১৭৫
অপারির মোরক্সা	১৭৬
বিস্কুট প্রস্তুত প্রণালী	১৭৭
জিনজার বিস্কুট	১৭৮
সাগু এরাকট ও মানমণ্ড	১৭৯
খৈ ও যবের মণ্ড ও পুজির রুটী	১৮০
মাংসের জুয়	১৮১
গুলের আচার ও বেগুণের আচার	১৮২
আদার আচার	১৮৩
কুলপি বরফ ও বন্ বন্	১৮৪

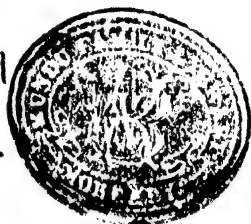
বিবিধ প্রকার

# পাক-প্রণালী ।

বা

সম্প্রদায় ও মিঠাই ।

প্রথম অধ্যায় ।



দেশীয় রন্ধন ।

ইংরাজী সভ্যতার প্রভাবে, মিস্ত্রীবাদের কল্যাণে, আমাদের গৃহলক্ষীরা রন্ধনটাকে নিরুপ-  
কার্য্য বলিয়া বিবেচনা করেন । তাহার উল্-  
বুনিয়া ও নতুন পাঠ করিয়া সময় অতিবাহিত  
করিতে নিতান্ত ভালবাসেন । রন্ধন যে দ্বীলোক-  
দিগের প্রধান কর্তব্য, তাহা কালপ্রভাবে একরকম  
বিস্মৃত হইয়াছেন । রন্ধনপটু সেকালের গৃহিণীগণ  
প্রায় তিরোভাব হইতেছে, সেইজন্য রন্ধন সম্বন্ধে  
পুঙ্খক প্রণয়ন নিতান্ত আবশ্যক হইয়া পড়ি-  
য়াছে । বিশেষ সাধারণতঃ বাঙ্গালী ষাটিবার



জন্য সৃষ্ট হইয়াছে, না খাটিলে তাহাদের দিন-পাত হওয়া দুষ্কর। আহারের সঙ্গে দেহের অতি ঘনিষ্ঠ সম্বন্ধ; সেই আহাৰ্য্য দ্রব্য রসনা ভুগুর ও সুস্বাদু করিতে না পারিলে স্বাস্থ্যরক্ষা হয় না, সেইজন্য নানাবিধ দেশীয় ও বিদেশীয় রন্ধন-প্রণালী, উপাদেয় গিষ্টার প্রস্তুতের উপায় এই পুস্তকে সন্নিবিষ্ট হইয়াছে। ইহার সাহায্যে গৃহীণীরা গৃহে নানাপ্রকার উপাদেয় আহাৰ্য্য দ্রব্য প্রস্তুত করিয়া আত্মীয়জনের মনোরঞ্জন করিতে সমর্থ হইবেন। আর কাহারো নিকট উপদেশ গ্রহণ করিতে হইবে না।

বিনীতভাবে প্রদর্শন করিলে দেবতা ও মনুষ্য উভয়েই নিতান্ত পরিতুষ্ট হইয়া থাকেন, সেইজন্য মনুষ্যদেহে বিনয় একটী শ্রেষ্ঠ গুণ বলিয়া কীর্তিত হইয়াছে। বিশেষ বিনীতব্যক্তি সকল বিষয়েই কৃতকার্য হইয়া থাকেন। সেইজন্য রন্ধনের পূর্বে প্রজ্জ্বলিত উনুন মধ্যে একটী পান স্পর্শি ও কিঞ্চিৎ স্নাত চিনি নিক্ষেপ পূর্বক ভক্তিভাবে অগ্নিদেবকে প্রণাম করা কর্তব্য, তাহা হইলে নিশ্চয় রন্ধনের উৎকর্ষ সাধিত হইবে। আলোকপ্রাপ্তা সুশিক্ষিতা ভগ্নিণী এই স্থানটা পাঠ করিয়া, কখনই হাস্য সম্বরণ করিতে পারি-

বেন না, কিন্তু কি করিব, মৌল আনা সভ্য হওয়া আমাদের ভাগ্যে ঘটয়া উঠে না। সেই জন্য পৌত্তলিকতার প্রশ্রয় দিতে বিরত হইলাম না। ভরসা করি আমাদের এই গুরুতর অপরাধ তাহাদের স্বভাবসিদ্ধ উদারতা প্রভাবে ক্ষমা করিতে কুণ্ঠিত হইবেন না।

আমাদের অন্নগত প্রাণ অন্ন না হইলে আমাদের একদিন চলে না, কারণ ইহা আমাদের দেহের জল বায়ুর উপযোগী, কাজেই সহজে পরিপাক হইয়া থাকে। যদিও সকলেই অন্ন রন্ধন করিতে জানেন, কিন্তু তথাপি প্রসঙ্গাধীন বলিয়া আমরা পরিত্যাগ করিতে পারিলাম না।

### সহজ অন্ন রন্ধন প্রণালী।

যাহার যে পরিমাণ অন্নের আবশ্যক, উদুপ-যুক্ত চাউল লইয়া প্রথমতঃ পরিকৃত জলে ধুচুনি করিয়া তিনবার উত্তমরূপে কচলাইয়া ধুইতে হইবে, তাহার পর ধুচুনিটা একটু কাৎ করিয়া রাখিবে, কারণ তাহা হইলে সূক্ষ্ম জল ঝরিয়া যাইবে। জল ঝরিয়া গেলে যে পরিমাণ চাউল, তাহার দেড়া জল হাঁড়িতে দিয়া জ্বালে চড়াইবে। জল গরম হইলে ঘোওয়া চাউলগুলি

তাগাতে দিয়া, কাটী দ্বারায় একবার নাড়িয়া একখানি সরিষা চাপা দিবে। সরিষাখানি একপ্রকারে চাপা দিবে, যেন হাড়ি একেবারে বন্ধ না হয়, কিঞ্চিৎ ফাঁক থাকে, তাহার পর ভাত উৎলাইলে সরিষা নাবাইয়া উত্তমরূপে কাটি দিবে। ভাত ফুটীতে ফুটীতে যখন দেখিবে ছোট রন্ধের ফুটু ধরিয়াছে সেই সময় হাতা কি কাটি দিয়া দুই একটী টিপিয়া দেখিবে, যে তাহার মধ্যে মাংস আছে কি না। টিপিয়া ধরিলে যখন গুলিয়া যাইবে, তখন বুঝিবে ভাত সুসিদ্ধ হইয়াছে। তাহার পর রন্ধন পাত্রের মুখে সরিষা দিয়া কেশ গড়াইবে, যখন দেখিবে আর কেশ পড়িতেছে না সেই সময় একবার কাটি দিয়া নামাইয়া রাখিবে। দেশী চাউল অপেক্ষা বালায় কি দাদুখানি চাউল একটু অধিক ফুটিয়া থাকে; কিন্তু প্রক্রিয়ার কোন ইতর বিশেষ নাই।

— — —

হলদে ভাত।

এই হলদে ভাত অতি সহজ উপায়ে প্রস্তুত হইতে পারে, ব্যয়ের তেমন আধিক্য নাই, অথচ ইহা সুস্বাদে প্রায় পল্লবের সমকক্ষ। পাটক মহাশয়েরা যদি সামান্য চেষ্টায় ও অল্পব্যয়ে

রসুনাকে তৃণ করিতে ইচ্ছা করেন তাহা হইলে এই অন্ন প্রস্তুত করিয়া আহাৰ করিবেন, পলাশ ভোজনের ক্ষোভ অনেক পরিমাণে নিবারণ হইবে, ইহা প্রস্তুত করিতে হইলে যদি চাউল  $\frac{১}{১}$  সের হয় তাহা হইলে  $\frac{১}{১০}$  আদপোয়া স্নাত  $\frac{১}{১}$  এক পোয়া বাতাসা ও  $\frac{১}{১০}$  আড়াই আনা কুক্কুম এবং ঝানকরেক তেজপাতের আবশ্যক।

( প্রক্রিয়া )

প্রথমে চাউল গুলিকে উত্তমরূপে ধুইয়া শুকাইয়া লইবে, তাহার পর গরম জলে দিয়া আধ-সিক্ত হইলে ফেণ গড়াইয়া নামাইয়া রাখিবে। তাহার পর অন্য আর একটা হাঁড়ি চড়াইয়া তাহাতে সমস্ত স্নাতটুকুন চালিয়া জ্বাল দিবে, বেঁজা মরিয়া গেলে, তেজপাতা বাটা ও কুক্কুম এক পোয়া দুখে গুলিয়া তাহাতে নিক্ষেপ পুষ্পক উত্তমরূপে নাড়িবে, যে সময় হাঁড়ির ভিতর হইতে ধোয়া উঠিবে, সেই সময় অগ্রে বাতাসা তারপর সেই আদিসিক্ত ভাতগুলি চালিয়া উত্তমরূপে একবার কাঁচী দিয়া সরা চাপা দিবে। দশ মিনিট পরে, জ্বাল হইতে নামাইয়া দমে বসাইবে। অর্থাৎ অঙ্গারের উপর হাঁড়ি বসাইয়া, মুখের সরাতেও আগুন পূর্ণ করিয়া রাখিবে, তাহা

হইলেই হলদে ভাত প্রস্তুত হইবে । ইহা কিম্বা উপাদেয় হয়, তাহা একবার স্বাদ গ্রহণ করিলেই পাঠক পাঠিকারা বুঝিতে পারিবেন ।

### খিচুড়ি প্রস্তুত করণ ।

চাউল ও ডাল সমপরিমাণ হইলে খিচুড়ি উত্তম হইয়া থাকে । ভাজা কলাই ডাল, মুগ কিম্বা খাড়িমসুর খিচুড়ির পক্ষে প্রশস্ত, এক সের চাউল ও একসের ডাল হইলে আড়াই সের জল চড়াইবে । জল গরম হইলে প্রথমে চাউলগুলি উত্তমরূপে ধুইয়া সেই গরম জলে দিবে, তাহার কিছুক্ষণ পরে ডালগুলি ঢালিয়া দিবে । যখন দেখিবে ডাল চাল মিশ্রিত হইয়া বেশ ফুটিতেছে, সেই সময় লঙ্কা, হলুদ, জিরা-মরিচ, ধনে ও তেজপাত পরিমাণমত বাটীয়া তাহাতে দিয়া উত্তমরূপে কাটী দিবে । এই সময় অতি সাবধানে কাটী দেওয়া কর্তব্য, কারণ খিচুড়ি ধরিয়া গেলে নিতান্ত দুর্গন্ধ ও বিস্বাদ হইয়া যায় । যখন কাটী দিয়া চাল তুলিয়া টিপিয়া দেখিবে যে চাল প্রায় সিদ্ধ হইয়াছে, সেই সময় পরিমাণমত লবণ কিছু অধিক পরিমাণ স্বেত ঢালিয়া উত্তমরূপে নাড়িয়া নাগাইয়া রাখিবে ।

খিচুড়ি গরম গরম আহার করা কর্তব্য। ঠাণ্ডা হইলে আশ্বাদনের ব্যতিক্রম হইয়া থাকে।

### ভুনি খিচুড়ি।

এই ভুনি খিচুড়ি সমধিক উপাদেয় ও রমনার তৃপ্তকর হয় বটে, কিন্তু ইহা কিকিৎ গুরুপাক হইয়া থাকে। সেইজন্য বাহাদের পরিপাক শক্তির হ্রাস হইয়াছে কি অগ্নরোগাক্রান্ত, তাহাদের পক্ষে এই খিচুড়ি ভক্ষণ ততদূর যুক্তি-যুক্ত নহে। ইহার রন্ধন প্রণালী এইরূপ।

এই খিচুড়িতে দাদুখানি চাউলই প্রশস্ত। একসের চাউল হইলে, একসের উত্তম সোণা-মুগের ডাল লইবে। প্রথমে হাড়িতে আদপোয়া ঘৃত দিয়া তাহাতে গোটাতিনেক ছোট এলাচ, দুই আনা ভোর লবঙ্গ, এক আনা দারুচিনি ও খানচেরেক তেজপাতা ভাজিয়া, ডালগুলি উত্তমরূপে কসিয়া লইবে এবং জ্বাল হইতে নামা-ইয়া রাখিবে। তাহার পর অন্য একটা হাড়িতে অল্প ঘিয়ে চালগুলি চমকাইয়া নয় পোয়া জল ঢালিয়া দিবে। যখন চাউল গুলিতে ফুট্ ধরিবে, সেই সময় ডালগুলি ঢালিয়া উত্তমরূপে কাঁচ দিতে আরম্ভ করিবে। যে সময় হাড়ির মধ্য

হইতে মো মো খক হইতে থাকিবে, সেই সময় আদকাঁচা হলুদ, আদকাঁচা লঙ্কা, এক ছটাক ধতে, তিন কাঁচা জিরেগরিচ ও এক ছটাক লবণ তাহাতে দিয়া উত্তমরূপে কাটী দিতে আরম্ভ করিবে, এবং সরা ঢাকা দিয়া রাখিবে। তারপর যখন কাটী দিয়া চাউল ভুলিয়া দেখিবে যে বেশ সুসিদ্ধ হইয়াছে, সেই সময় পীচগুণ্ডা, লবঙ্গ এক পাঁচ ওজন দারুচিনি ও পীচ সাঁতটা ছোট এলাচ বাঁজিয়া তাহাতে দিবে, এবং অর্দ্ধপোয়া সূত চালিয়া দিবে। গাওয়া সূত হইলে খিচুড়ির স্বাদ আরো উত্তম হইয়া থাকে। এই খিচুড়ি স্বহস্তে খালে রন্ধন করা কর্তব্য কারণ তাহা হইলে খরিয়া বাইবার আশঙ্কা থাকে না। উনুন হইতে নামাইয়া ঝানিকক্ষণ দমে বনাইয়া তাহার পর পরিবেশন করিবে।

### ভাজা ভাত।

গুরুপাক পলার বাহাদের সহ হয় না, তাহারাই এই ভাজা ভাত অনায়াসে ভক্ষণ করিতে পারেন। ইহার স্বাদ পলার অপেক্ষা ন্যূন নহে, অথচ স্বল্প পরিশ্রমে ও সাগান্য ব্যয়ে ইহা প্রস্তুত হইয়া থাকে। প্রথমতঃ কিছু অধিক জলে অন্ন

রাখিয়া উত্তমরূপে মাড় গালিয়া রাখিয়া দিবে। তাহার পর একখানি কড়ায় এক ছটাক ঘৃত দিয়া অগ্নি জ্বালে চড়াইবে, ঘৃত বধন বেশ পাকিয়া আসিবে, সেই সময় তেজপাতা, লবঙ্গ, ছোট এলাচের দানা, বাদাম কিস্মিস্ ও পেস্তা তাহাতে নিক্ষেপ করিয়া উত্তমরূপে নাড়িতে থাকিবে, যখন সেই মসলা গুলির রং বাদামী হইবে, সেই সময় পূর্ব প্রস্তুত অন্নগুলি অন্ন চিনি ও লবণ মিলাইয়া তাহাতে ঢালিয়া দিয়া কাটী দিতে আরম্ভ করিবে। তবে জ্বাল অতি মুছ হওয়া আবশ্যক, কারণ তীব্র জ্বালে ভাত গুলি ফুরিয়া গেলে আশ্বাদনে জীবৎ ত্রিক্ত হইয়া থাকে। টাট্কা গাওয়া ঘি হইলে ভাজা ভাত আরো উপাদেয় হইয়া থাকে। গরমরশ্মি এবং বাদাম, পেস্তা ভোক্তার রুচী ও স্বাস্থ্য অনুসারে ব্যবস্থা করিবে।

### শাকের ঘণ্ট।

শাকের ঘণ্ট উপেক্ষার বস্তু নহে। ইহা উত্তমরূপে রন্ধন করিতে পারিলে, সুখাসয় সুস্বাদ হইয়া থাকে। আমাদের দেশে ভোজে ইহা মুখপাণ্ড স্বরূপ ব্যবহৃত হয়, খনী দরিদ্র কেহই



ইহাকে ঘৃণা করেন না । কলতঃ ইহা যেমন রস-  
নার তৃপ্তকর, তেমনি স্বাস্থ্যের উপযোগী, উদর  
পূর্ণ করিয়া আহার করিলেও কোন অশুণ করে  
না । তবে উত্তমরূপে রন্ধন করিতে না পারিলে  
তেমন সুস্বাদ হয় না ।

সকল প্রকার শাকেই ঘণ্ট হইয়া থাকে, তবে  
পালোম ও চাপানটে ঘণ্টোর পক্ষে প্রশস্ত ।  
শাকের ঘণ্ট করিতে হইলে এই সকল উপকরণ  
সংগ্রহ করিতে হয়, যদি একসের আন্দাজ শাক  
হয়, তাহা হইলে আলু বেগুন, কড়াইসুটী প্রভৃতি  
তরকারি, এক পোয়া বড়ি, একছটাক হলুদ, এক  
মাষা ( আট রতিতে এক মাষা হয় ) জিরে এক  
তোলা, মরিচ চারি মাষা, ধনে এক তোলা  
পিটুলি এক তোলা, বুনো নারিকেল কোরা,  
আদ ছটাক, ছুদ এক ছটাক, চিনি আদ ছটাক  
ভেজপাতা দুই মাষা লবঙ্গ এক মাষা, ঘৃত এক  
ছটাক, আদা এক তোলা ও লবণ দুই তোলা  
মাত্র ।

প্রথমে গরম মসলা গুলি গুড়া করিয়া রাখ,  
তৎপরে বড়িগুলি উত্তমরূপে তেলে ভাজিয়া  
স্বতন্ত্র পাত্রে রাখ, তাহারপর হলুদ জলে গুলিয়া  
শাক ও তরকারি গুলি সিদ্ধ করিতে চড়াও, সিদ্ধ

হইলে জ্বাল হইতে নামাইয়া রাখ, তৎপরে উপরোক্ত জীরেরিচ, ধনেবাটা, বড়ি, পিটুাল নারিকেল কুরা ছদ ও চিনি দিয়া, সেই সিদ্ধকরা শাকগুলি চটকাইয়া মিশ্রিত করিয়া ফেল। তাহার পর হাড়িতে ঘি ঢালিয়া তেজপাতা কোড়ন দিয়া সেই চটকানো শাক ও তরকারি গুলি মাতলাইয়া ফেল, বেশ সুপক্ক হইলে লবণ ও গরম মসলা চূর্ণ করিয়া তাহাতে নিক্ষেপ কর এবং উত্তমরূপে কাটী দাও, তাহা হইলে উপাদেয় শাকের ঘণ্ট প্রস্তুত হইবে ।

### মোচার ঘণ্ট ।

এই ব্যঞ্জন রাপিতে পারিলে নিতান্ত সুরস ও উপাদেয় হয় আমাদের দেশে অনেক ভোজ্যে ইহার খুব প্রচলন আছে এই সকল সামান্য সামান্য ব্যঞ্জন রন্ধনে রাধুনির বিশেষ গুণ প্রকাশ হইয়া থাকে, কারণ কেবল মাত্র রন্ধনের গুণে এই সকল তুচ্ছ বস্তু অমুতোদয় সুরাস হইয়া থাকে । ইহার রন্ধন প্রণালী অবিকল শাকের ঘণ্টোর অনুরূপ, তবে মসলা ও উপকরণের কিঞ্চিৎ ভিন্নতম আছে ! ।

মোচার ফুল এক সের হইলে, বড়ি এক পোয়া, হলুদ এক মাষা, জিরে এক তোলা, মরিচ পাঁচ মাষা, খনে এক তোলা, ময়দা এক তোলা, দুই আধ পোয়া, চিনি এক ছটাক, তেজপাতা দুই মাষা, এক তোলা লবণ, চারি মাষা আদা, ও আধি মাষা গরম মসলা আবশ্যক ।

শাকের ন্যায় মোচার কুচি ওলিকে উত্তমরূপে সিদ্ধ করিয়া উপরোক্ত মসলা, ময়দা, লবণ, দুধ ও চিনি দিয়া চটকাইবে এবং হাড়িতে দ্বত ও তেজপাতা দিয়া সাতলাইয়া লইবে, তাহা হইলেও উত্তম মোচার ঘণ্ট প্রস্তুত হইবে ।

কড়াইসুটীর ঘণ্ট ।

এই ব্যঞ্জন ঋতু নিরাক্ষ উপাদেয় হইয়া থাকে; তবে শীতকাল তিন্ন, অন্য সময়ে একমাত্র কড়াইসুটীর অভাবে ইহা রন্ধন হয় না, ইহা রাধিবার প্রণালী এইরূপ ।

আধ ছটাক ঘিয়েতে আলু ও আর আধ ছটাক ঘিয়ে কড়াইগুলি আলাদা করিয়া সাতলাইয়া রাধি তাহার পর এক সের জলে পাঁচ মাষা মরিচ, দুই তোলা আদা, দুই তোলা লবণ ওলিয়া হাড়িতে দাও, জল ফুটিতে আরম্ভ হইলে উহাতে আলু ও কড়াইসুটীগুলি ছাড়িয়া দাও । সুসিদ্ধ হইলে

এক ছটাক ঘূতে তেজপাতা কোড়ন দিয়া সাংলাইয়া ফেল। দুই তোলা ধনে, এক ছটাক দুধ, অর্দ্ধ ছটাক চিনি, এক তোলা পিটুন্টা একত্র গুলিয়া তাহাতে চালিয়া দাও, তাহার পর ৫।৬ মিনিট জ্বলে দিয়া গরম মসলা মিশ্রিত করিয়া চালিয়া রাখ তাহা হইলে উৎকৃষ্ট কড়াইসুতীর ঘণ্ট প্রস্তুত হইবে।

### শুস্তো।

ঘণ্টের পর শুস্তো ভোজন করা আমাদের দেশে প্রচলিত আছে। ভোজের বাটীতেও ইহার অন্যথাচরণ হয় না।

উচ্ছের শুস্তো অতি উপাদেয় হইয়া থাকে, ইহা আহার করিলে, পৈত্তিক দমন করে এবং রসনারও তৃপ্তিকর হয়। উচ্ছে এক সের হইলে তাহার উপযুক্ত আলু, পটল ও কাঁচকলা কুচি কুচি করিয়া কুটিবে এবং কাঁচকলা গুলিকে হলুদ মাখাইয়া ধুইয়া ফেলিবে। তাহার পর দেড় সের জ্বলে পরিমাণ মত হলুদ গুলিয়া হাঁড়িতে চড়াইবে, জল ফুটিতে আরম্ভ হইলে তাহাতে সমস্ত তরকারী ও উচ্ছেগুলি চালিয়া দিবে। তাহার পর দুই তোলা লবণ দিবে; যখন দেখিবে

তরকারী গুলি আধসিদ্ধ হইয়াছে, সেই সময় কতকগুলি বড়ি তেলে ভাজিয়া তাহাতে ছাড়িয়া দিবে এবং বেশ সিদ্ধ হইলে একটা পাত্রে ঢালিয়া রাখিবে। অনন্তর হাঁড়ি চড়াইয়া তাহাতে আধ ছটাক স্নত ও পঁচফোড়ন দিবে, যখন দেখিবে ফোড়নগুলির রং কাল হইয়াছে, সেই সময় সিদ্ধকরা তরকারীগুলি ছাড়িয়া বেশ করে কাটি দিয়া নামাইবে। তাহা হইলে শুক্কো প্রস্তুত হইবে। এই ব্যঞ্জন যেন কাচ কাচ না হয়, ঈষৎ ঝোল থাকিলে অতি উত্তম আশ্বাদন হইয়া থাকে।

### মুগের ডাইল প্রস্তুত প্রণালী।

প্রথমতঃ সোণা মুগ গুলিকে বেশ বাছিয়া রৌদ্রে দিবে, পরে ভাজনা থোলায় ভাজিয়া জাতায় ভাজিলে ডাইল প্রস্তুত হয়। পঁচ পোয়া জল হাঁড়িতে চড়াইয়া বেশ গরম হইলে তাহাতে সেই ডাইল গুলি ছাড়িয়া দিবে, যখন ফুট ধরিয়া উৎলাইবে, সেই সময় হলুদ বাটা পরিমাণ মত তাহাতে ফেলিয়া দিবে এবং কিঞ্চিৎ পেজেল জল কাটাইয়া অন্য পাত্রে রাখিয়া দিবে। ক্রমে ডাল সিদ্ধ হইয়া আসিলে ঈষৎ পরিমাণ মিষ্টি তাহাতে নিক্ষেপ করিব এবং লবঙ্গ, জীরামরিচ,

তেজপত্র, ধনেবাট, পর পর কেলিয়া উত্তমরূপে কাটী দিতে থাকিবে এবং লবণ দিয়া নামাইবে । তৎপরে হাড়িতে তৈল কিয়া ঘৃত দিয়া তেজপত্র পাঁচকোড়ন উত্তমরূপে কষিয়া তাহাতে ঐ ডাল চালিয়া দিবে এবং এক ফুট সিদ্ধ হইলেই নামাইয়া রাখিবে । সাধারণতঃ সকল ডালই এই প্রকারে রন্ধন করিতে হয়, তবে কলাই কি বিউলির ডাল রন্ধন করিতে হইলে আদা বাটা ও মটরী এবং বাহার্য্য পছন্দ করেন একটু হিং দিবে ।

### ঘি চাপা ।

ঘৃত চাপা খাইতে অতি মধুর হইয়া থাকে, তবে সদাসর্বদা গৃহস্থের সংসারে এ ব্যঞ্জনটা ব্যবহার্য্য নয় । কোন কুটুম্ব আসিলে, কি ভোজ্য ব্যাপারে এই ব্যঞ্জন ব্যবহৃত হইয়া থাকে । ইহার রন্ধনের নিয়ম এইরূপ ।—

ইহার প্রধান উপকরণ টাঁপানটে শাক, সেই জন্য ঘৃত চাপা ইহার নাম হইয়াছে । টাঁপানটে শাক এক সের হইলে এক পোরা ঘৃত, এক মাষা দারুচিনি, এলাচ এক মাষা, লবঙ্গ এক মাষা, আদার কুচি এক ছটাক, ধনে ও লবণ প্রত্যেক এক তোলা করিয়া দিবে ।

আধপোয়া জ্বলে লবণ মিশ্রিত করিয়া প্রথমে শাক গুলিকে সিদ্ধ করিয়া একখানি থালা ঢালিয়া রাখ, তাহার পর হাড়ি চড়াইয়া সমস্ত স্বত টুকুন তাহাতে ঢালিয়া দাও এবং আদার কুচি, লবঙ্গ ও পঁচফোড়ন দিয়া নাড়িতে থাক। স্বত পাকিলে তাহাতে শাকগুলি ঢালিয়া দাও, এবং খনে মরিচ বাটা দিয়া বেশ করে কাটী দাও, পঁচ মিনিট আন্দাজ জ্বালে রাখিয়া গরম বসলা দিয়া নামাইয়া লও, তাঁহা হইলে অতি উত্তম খি চাপা হইবে। নিরাসিষ তরকারীর মধ্যে এই খি চাপা একটী উৎকৃষ্ট ব্যঞ্জন, কুটুয ও জামায়ের পাতে দিবার উপযুক্ত।

### ওলের ডাল্লা।

ওল অতি উপকারী জিনিষ, ইহা আহার করিলে অগ্নিবৃদ্ধি হয়, কোষ্ঠে সাক থাকে এবং দেহেরও যথেষ্ট পরিমাণে পুষ্টি-সাধন হইয়া থাকে; কিন্তু গুণ নানা প্রকারের আছে, তাদের মধ্যে কতকগুলি আহারের সম্পূর্ণ অযোগ্য, কারণ যে রকমই রন্ধন কর না আহার করিলেই ভয়ানক মুখ কুট কুট করিয়া থাকে। সেই জন্য প্রথমে পরীক্ষা করিয়া ওল রন্ধন করা কর্তব্য।

এক সের ওলের কুচি, এক পোয়া কাচা আমলকি, এক তোলা হরিতকী, এক তোলা পাকা ভেতুল, আট তোলা মরিচ, এক তোলা হলুদ, তিন তোলা লবণ, আদা চারি তোলা লবঙ্গ এক মাষা এবং চারিমাষা গরম মসলা অতি আবশ্যিক ।

প্রথমতঃ ওল খণ্ডগুলি আমলকি, হরিতকী ও তেঁতুলের সঙ্গে সিদ্ধ কর, সিদ্ধ হইলে অপর হাড়িতে আধ পোয়া ঘৃত ঢালিয়া দিয়া অর্ধেক লবঙ্গ ও ফোড়ন দিয়া সেই সিদ্ধ করা ওল গুলি সাৎলাও, ওলগুলির রঙ আরসোলার ন্যায় হইলে ধনে মরিচ অল্প জলে গুলিয়া তাহাতে দাও এবং রস থাকিতে থাকিতে নামাইয়া রাখ। তার পর কড়া কিয়া হাড়িতে বাকী ঘৃত আদার কুচি ও ফোড়ন দিয়া সেই ওলগুলি সাৎলাইয়া লও এবং গরম মসলা দিয়া নামাইয়া রাখ । তাহা হইলে ওলের ডাল্লা প্রস্তুত হইবে ।

ইচর বা কাঁচালের ডাল্লা ।

ইচড়কে অনেক লোকে গাচপাঁটা বলে কারণ রন্ধন করিতে পারিলে ইহার আশ্বাদন অনেকটা মাংসের মতন হইয়া থাকে । নিরামিষ ভরকারির



মধ্যে এ প্রকার উৎকৃষ্ট রসাল-তৃপ্তকর ব্যঞ্জন  
আর নাই বলিলেও বিশেষ অভ্যাস্তি হয় না ।  
ইহা ভাত, রুটী, লুচি ও সকলকার প্রিয়মঙ্গী  
হইবার উপযুক্ত, ফলতঃ রন্ধন করিতে পারিলে  
ইহা সুধার সম সুস্বাদ হইয়া থাকে ।

এই ইচ্ছের ডাল্লা এইরূপ প্রণালীতে প্রস্তুত  
হইয়া থাকে ।

এচড়গুলিকে কুচ কুচি করিয়া জলে সিদ্ধ  
করিয়া লইবে, তাহার পর জল ফেলিয়া দিয়া  
চারি তোলা পরিমাণ আদার রস, ছয় ছটাক দধি  
ও আড়াই তোলা লবণ তাহার সহিত মিশ্রিত  
কর । অনন্তর অপর হাড়িতে আধ পোয়া ঘৃত  
চড়াইয়া লবঙ্গ কোড়ন দাও, ঘৃত পাকিলে  
তাহাতে সিদ্ধ করা ইচ্ছগুলি ফেলিয়া নাড়িতে  
পাকিবে এবং পরম মসলা এবং অন্ন ঘি দিয়া  
নাগাইবে । এইরূপ প্রণালীতে রন্ধন করিলে অতি  
উপাদেয় ইচ্ছের ডাল্লা হইয়া থাকে ।

নিম্ন-বোল ।

ইহা ভোজন করিতে ঈষৎ তিস্ত লাগে বটে  
কিন্তু ইহার গুণ অসাধারণ,—ব্যাপ্তনের মধ্যে এরূপ  
উপকারি স্বাস্থ্যকর তরকারী অতি অল্পই

আছে । পণ্ডিতগণ পৈত্তিক নাশের জন্য বসন্ত-  
কালে নিম্ন ভক্ষণের ব্যবস্থা দিয়াছেন । আয়ু-  
র্বেদ শাস্ত্রে উক্ত আছে যে নিম্নের ন্যায় উপ-  
কারী বৃক্ষ আর নাই । একমাত্র নিম্ন বৃক্ষের  
বাতাসে অনেক উৎকর্ষিত ব্যাধি আরোগ্য হইয়া  
থাকে । সেইজন্য অনেকে ষত্বের সহিত নিজ  
বাটীতে নিম্নগাছ রোপণ করিয়া থাকেন । নিম্ন  
পত্র স্বভাবতঃ তিস্ত বটে, কিন্তু রক্তনের গুণে  
ইহার ষোল সুধাসমুত্তার হয়, অরুচীর রুচী  
হইয়া থাকে । বসন্তের সময়গত্রে বৃক্ষের পুরাতন  
পাতা ঝরিয়া গেলে যে রক্তবর্ণ কচি পাতাগুলি  
বহির্গত হয়, সেইগুলিতে নিম্নখোল অতি উপা-  
দেয় হইয়া থাকে । অভাবে পাকা পাতাও  
অনেকে রন্ধন করিয়া থাকে ।

পাঁচ ছয় জন্মের উপযুক্ত নিম্নখোল রন্ধন  
করিতে হইলে ১৫টী নিম্নের পাতা, খানকয়েক  
খুব কচি নিম্ন, এক পোয়া আন্দাজ মজনাখাড়া  
আলু বেগুন আধসের, বড়ি আধপোয়া, সরষে  
ছই তোলা, দুই তোলা খনে, আধতোলা হরিদ্রা,  
আড়াই তোলা লবণ, ঘি ছই তোলা, তৈল এক  
ছটাক, চিনি আধতোলা, পাঁচকোড় এক আনা  
এবং দেড়সের জল আবশ্যিক ।

প্রথমে বড়িগুলি ভাজিয়া স্বতন্ত্র পাত্রে রাখ, তাহার পর আলু সিম ও সজনা ভাটায়ে হলুদ, সরষে, জিরেমরিচ ও লবঙ্গ রাখিয়া তেলে ভাজা ভাজা করিয়া বাকী মসলা গুলিয়া জল ঢালিয়া দাও, তরকারিগুলি বেশ ফুটীতে আরম্ভ করিলে তাহাতে বেগুনগুলি ঢালিয়া দিবে। তাহার পর যখন দেখিবে দেড়সের জল মরিয়া তিন পোয়া হইয়াছে, সেই সময় নামাইয়া রাখিবে। তাহার পর হাঁড়িতে ঘি চড়াইয়া পাঁচকোড়ণ ও নিমপাতাগুলি বেশ খর খর ভাজিয়া তাহাতে সমস্ত তরকারি গুলো ঢালিয়া দিবে এবং চিনি লবণ মিশাইয়া উত্তমরূপে কাটি দিয়া নামাইবে। তাহা হইলে নিম্নোক্ত প্রস্তুত হইবে। ইহা নিত্যান্ত স্নিগ্ধ লঘুপাক ও পৈত্তিক নাশক, শুতরাং দুইচার দিন সকলকারই এই ব্যঞ্জন ভক্ষণ করা কর্তব্য।

### মুলার শুস্তো।

এই মুলার শুস্তো রন্ধন করিতে হইলে যদি একসের মূল্য হয়, তাহা হইলে সম পরিমাণ আলু আধসের বেগুন এক পোয়া কাঁচকলা, এক ছটাক বরবটী কি অন্য কড়াই, এক তোলা হলুদ

বাটা, সরিষা বিটা দুই তোলা, পোস্ত বাটা দুই তোলা, পোস্তবড়ি তিন তোলা, নারিকেলকুরা দুই তোলা, দুগ্ধ দুই তোলা পিটুনি দুই তোলা, লবণ তিন তোলা, সরিষার তৈল আধপোয়া, স্বত আধটুক, ভাজা সরিষার গুড়া চারি আনা, চিনি এক তোলা, ভাজা পাঁচকোড়ন গুড়া দুই আনা ও জল এক সের আবশ্যক ।

তরকারিগুলি পৃথক পৃথক কুটীয়া রাখিবে, কেবল কাচকলা গুলিরে হালুদ জল মাখাইয়া খুইবে । তাহার পর হাঁড়িতে তৈল চড়াইবে, বখন তৈলের গাঙ্গলা য়িবে, সেই সময় তরকারি গুলি তাহাতে দিয়া উত্তমরূপে নাড়িতে থাকিবে, আধ ভাজা হইলে য়সলা গুলিয়া লবণসহ চালিয়া দিবে, এবং সরিষা চাপা দিয়া জ্বাল দিতে থাকিবে । বখন দেখিবে বেশ ফুটীতেছে, সেই সময় বড়িগুলি, চিনি ও দুগ্ধ তাহাতে দিবে । পরে বেশ স্নিগ্ধ হইলে বাকী স্বত টুকুন দিয়া নামাইয়া রাখিবে । তাহা হইলে উৎকৃষ্ট মুলার শুভ্রতা প্রস্তুত হইবে ।

কাচা পৈপের ডাল্লা ।

পৈপের ডাল্লা রাখিতে পারিলে অতি উপা-  
দেয় হইয়া থাকে । বিশেষ পৈপে অতি উপকারী

দ্রব্য । আয়ুর্বেদ শাস্ত্রে ইহার প্রভূত গুণ বর্ণিত  
হইয়াছে । অর্শ ও পায়ার ঘা বিশিষ্ট রোগীদের  
পক্ষে এই কাচা পেঁপের ভরকারি ঔষধের ন্যায়  
কার্য্য করে । হৃৎস্পন্দেহেও উপকার ভিন্ন অপ-  
কার করে না । ইহা রন্ধন করিতে হইলে নিম্ন  
লিখিত জিনিষগুলি সংগ্রহ করিতে হয় ।

পেঁপের কুচি যদি এক সের পরিমাণ হয়,  
তাহা হইলে জিরামরিচ বাটা এক তোলা, তেজ-  
পাত খানচেরেক, বাটা ধনে তিন তোলা, তিল  
বাটা এক তোলা, চিনি আধছটাক, ছুখ এক  
ছটাক, ঘি এক ছটাক, লবণ তিন তোলা, ফুল-  
বড়ি আধপোয়া, ভাজা জিরে এক আনা এবং  
নর পোয়া জল লইবে ।

পেঁপেগুলি ডুমো২ করিয়া কুটয়া পরিকার  
জলে উত্তমরূপে ধুটবে এবং দুই সের আন্দাজ  
জলে সেগুলিকে সিদ্ধ করিয়া নামাইয়া রাখিবে ।  
তাহার পর বড়ি ও অন্যান্য ভরকারিগুলি ঘি  
হেলনি মারিয়া রাখিরা দিবে । অনন্তর হাঁড়িতে  
ঘি ঢালিয়া তেজপাত ও পাঁচকোড়ন দিয়া  
নাড়িতে থাকিবে, যি পাকিয়া উঠিলে পেঁপে-  
গুলি তাহাতে দিয়া বাটা মসলাগুলি গুলিয়া  
দিবে এবং ফুতীতে আরন্ত করিলে বড়ি ও অন্য

তরকারিগুলি তাহাতে দিয়া নাড়িতে থাকিবে ।  
যখন বেশ সুসিক্ত হইবে সেই সময় ভাজা জিরার  
গুড়ো, গরম মসলা এবং বাকী ঘৃত টুকুন দিয়া  
নামাইবে । ভাল্লার অধিক ঝোল থাকিলে  
বিস্তাদ হয়, এই জন্য মাখো মাখো অবস্থায়  
নামাইয়া রাখা কর্তব্য ।

### বাঁশের কোঁড়ার ডাল্লা ।

সহরবাসীদের পক্ষে এই অপূর্ব ব্যঞ্জন-  
স্বাদ গ্রহণ বড় সুবিধাজনক নহে, কারণ পল্লি-  
গ্রাম ভিন্ন সহরে বাঁশের কোড়া পাওয়া যায় না,  
এবং সহরের বাজারগুলিতে ক্কাচিৎ আসিয়া  
থাকে । কিন্তু ঘি মসলা দিয়া রন্ধন করিতে  
পারিলে ঠিক নিত্যান্ত উপাদেয় হইয়া থাকে ।

বাঁশের কচি কোক বাহির্গত হইবামাত্র একটী  
হাঁড়ি ঢাকা দিয়া, তাহার চারিধারে ছোট ছোট  
খোটা মারিয়া উত্তমরূপে বন্ধন করিতে হয়, বাঁধন  
একটু আলগা হইলে হাঁড়িশুদ্ধ উঠিয়া পড়ে ।  
আট দশ দিন পরে সেই হাঁড়ি প্রমাণ বাঁশের  
কোড়া হইয়া থাকে । সেই সময় কাটায়া লইবে  
এবং হাড়ি ভাঙ্গিয়া বাহির করিবে । বেশি বিলম্ব  
হইলে শক্ত হইয়া পড়ে, কাজেই আহ্বারের

ভেমন তৃপ্তকর হয় না। সেইজন্য খুব কচি বাঁশের কোড়ার উত্তম ডাল্লা হইয়া থাকে।

এক সের পরিমাণ বাঁশের কোড়া হইলে তাহাতে আধসের গোল আলু আধপোয়া ছোলা দুই তোলা খনে বাটা, জিরেসরিচ বাটা তিন তোলা, হরিদ্রা বাটা দুই তোলা, বাটা দারুচিনি আধতোলা, লবঙ্গ বাটা এক তোলা, ছোট এলাচ সিকি তোলা, লবণ তিন তোলা পঁচফোড়ন চারি আনা, স্নাত আধপোয়া ও আধসের জল আবশ্যক।

বাঁশের কোড়াগুলিকে ডলকপির ন্যায় ডুমো ডুমো করিয়া কুটিয়া জলে সিদ্ধ করিয়া নামাইয়া রাখ এবং আলু ও ছোলা ঘিস্বে হেলনি দাও। তাহার পর হাঁড়িতে ধি চড়াইয়া তাহাতে তেজপাতা ও পঁচফোড়ন দিয়া নাড়িতে থাক, যখন হাঁড়ির মধ্যে হইতে ধোওয়া উঠিবে সেই সময় বাঁশের কোড়া, আলু ও ছোলা তাহাতে দিয়া বাটা মসলাগুলি গুলিয়া দাও, যখন দেখিবে বেশ সিদ্ধ হইয়াছে, সেই সময় লবণ ও চিনি দিয়া নামাইয়া রাখ। অনন্তর হাঁড়িতে বাকী ধি টুকুন তেজপাতা ও গরম সমলা দিয়া পাকা-ইয়া তাহাতে সাংলাইয়া লইবে। এবং আটা

আটা বোল থাকিতে নামাইবে । এইরূপ প্রণালীতে রন্ধন করিলে ইহার স্বাদ ওলকপির ডাল্লা অপেক্ষা উৎকৃষ্ট হইয়া থাকে ।

### বাঁধা কপির ডাল্লা ।

কপি পূর্বের আশাদের দেশে আদৌ ছিল না । ইংরাজ বাহাদুরদের শুভাগমনের পর হইতে ইহা এ দেশবাসীর দৃষ্টিপথে পতিত হইয়াছে । সেই জন্য এখন পর্য্যন্ত অনেক বিধবা ও নির্যাসিন হিন্দু ইহা আহার করেন না । এক্ষণে আশাদের দেশে প্রায় সর্বত্র প্রচুর পরিমাণে কপির চাষ হইতেছে । শিশির জলে ইহার পুষ্টি সাধন হয় ; সেই জন্য শীতকাল ভিন্ন অন্য কালে ইহা জন্মায় না, কিন্তু শীত প্রধান দেশে ইহা বারো মাস পাওয়া যায় । কপি শাকের শ্রেণীভুক্ত বটে, কিন্তু শাকের মধ্যে ইহা রাজ্য, আশ্বাদন নিতান্ত মধুর, কিন্তু ভেষ্য ও রুপাক, সহজে জীর্ণ হয় না ।

সাধেবেরা ইহা সিদ্ধ করিয়া লবণ ও রাই সরিষার গুড়া দিয়া ভক্ষণ করে কিন্তু আমরা ঘৃত ও মসলা সংযোগে ব্যঞ্জন রাখিয়া থাকি । সকল



প্রকার ব্যঞ্জন অপেক্ষা ইহার ডাল্লা নিতান্ত উপাদেয় হইয়া থাকে।

বাঁধা কপির ডাল্লা রন্ধন করিতে হইলে, এই সকল উপকরণ সংগ্রহ করিতে হয়। কপি এক সের হইলে আধ সের আলু, এক পোয়া কড়াই শুটী, জল আধ সের, তৈল আধ পোয়া, ঘৃত আধ ছটাক, বাটা হলুদ এক তোলা, বাটা জীরে মরিচ দেড় তোলা, খনে বাটা তিন তোলা, আদা বাটা আধ তোলা, তেজপাত সাতখানি, ছোট এলাচ দুইটা, দারুচিনি দুই আনা, লবঙ্গ দুই আনা, পেস্তা দানাবাটা দুই আনা, চিনি বা বাতাসা এক তোলা ও তিন তোলা লবণ আবশ্যক।

প্রথমতঃ কপি গুলিকে কুচি কুচি করিয়া কুটিবে, পরে হাড়ি উনুনে চড়াইয়া ঘি টুকুন ঢালিয়া দিবে, যখন ঘি পাকিয়া উঠিবে, সেই সময় আদা বাটা অর্দ্ধেক গরম মসলা ও তেজপাত গুলি দিয়া নাড়িবে, সে গুলি ভাজা ভাজা হইলে, কপি, আলু ও ছাড়ানো কড়াইশুটী ঢালিয়া দিবে এবং লবণ দিয়া একবার নাড়িয়া সরি চাপা দিয়া রাখিবে। এই রূপ করিলে কপির জল বাহির হইয়া আগনি সিদ্ধ হইবে।

তখন পেস্তাদানা ও বাকী মসলা গুলি গুলিয়া  
দিয়া নাড়িতে থাকিবে, পরে বাতাসা কি চিনি  
দিয়া নাড়িয়া দিবে । যখন দেখিবে ব্যঞ্জনটি  
বেশ আটা আটা হইয়াছে, সেই সময় ঘি ও  
পরম মসলা দিয়া নামাইয়া রাখিবে । তাহা  
হইলে বাঁধা কপির ডাল্লা রাখা হইবে ।

### ছানার ডাল্লা ।

যদিও এই ব্যঞ্জনটি সর্বদা গ্রহস্থ ঘরে ব্যব-  
হার হয় না, কিন্তু ইহার প্রস্তুত প্রণালী তেমন  
কঠিন কি ব্যয় সাধ্য নহে । ইচ্ছা করিলে সহজে  
এই তরকারী রন্ধন করিয়া রসনার তৃপ্তি সাধন  
করিতে পারেন । ছানার ডাল্লা রন্ধন করিতে  
হইলে এই সকল দ্রব্য সংগ্রহ করিতে হয় ।  
ছানা এক সের, ঘৃত ৫ ছটাক, তল আধ ঠসর,  
লবণ দুই তোলা, চিনি আধ পোয়া, আদা বাটা  
আধ তোলা, তেজপাত ৫ খানি, ধনে বাটা এক  
তোলা জ্বিরে মরিচ বাটা আধ তোলা, ছোট  
এলাচ সিকি ভোর, দারুচিনি সিকি ভোর ও  
লবঙ্গ সিকি ভোর ।

প্রথমতঃ ছানা গুলিকে ডুমো ডুমো করিয়া  
কাটিয়া কড়াতে ঘি চড়াইয়া ভাজিয়া কেন,

ছানা গুলির রং বাদামী হইলে নামাইবে, কিন্তু সাবধান ছানাগুলি বেশ চুইয়া না যায়, তাহা হইলে আশ্বাদনে ব্যতিক্রম হইবে, তাহার পর পুনরায় কড়ার সামান্য ঘি চড়াইয়া তাহাতে আদা, ধনে ও জীরেসরিচ বাটা জলে গুলিয়া দিবে, যখন দেখিবে টগ্, বগ্ করিয়া ফুটিতেছে, সেই সময় লবণ টুকুন দিয়া, তাহার পর ভাজা ছানা গুলি দিয়া, কাটি কি খুস্তি দিয়া নাড়িতে থাকিবে, তৎপরে চিনি টুকুন দিয়া নামাইয়া রাখিবে। তৎপরে কড়া চড়াইয়া বাকী সমস্ত ঘি টুকুন এলাচ, ডারুচিনি ও লবঙ্গ দিয়া ভাজা ভাজা করিয়া ছানা গুলি ঢালিয়া দিবে এবং একবার বেশ করিয়া নাড়িয়া চাড়িয়া নামাইয়া রাখিবে। অন্যান্য ডাল্লার ন্যায় ইহাও আটা আঁচাইয়া আবশ্যিক।

### ফুল কপির ডাল্লা।

ফুল কপির ডাল্লা একটু যত্নের সহিত রন্ধন করিলে অত্যন্ত উপাদেয় হইয়া থাকে। এই ব্যঞ্জন প্রস্তুত করিতে হইলে নিম্ন লিখিত উপ-করণ সংগ্রহ করিতে হয়।

এক সের ফুল কপি হইলে আলু আধ সের, বেগুন আধ পোয়া, মটরগুটী এক ছটাক, নারিকেল কোচা আধছটাক, দুধ এক ছটাক, পিটুলি এক কাঁচা, চিনি এক কাঁচা, ঘৃত দেড় ছটাক, তেল এক ছটাক, লবণ এক ছটাক, পাঁচখানি তেজপাত, মরিচ গুড়ো আধ ছটাক, ধনে বাটা এক ছটাক, হরিদ্রা বাটা আধ ছটাক, পরিষাবাটা এক কাঁচা, গরম মসলা এক কাঁচা ও এক ছটাক ।  
তিলের বড়ি আবশ্যিক ।

প্রথমে আধ সের জলে ফুলকপি গুলি সিদ্ধ করিয়া জল বরাইয়া রাখিবে, পরে ছাড়িতে তেল ও তিন খানি তেজপাতা দিবে, তেল পাকিয়া আসিলে, কপি গুলি দিয়া ঢাকিয়া বেশ সাৎনা-ইয়া লইবে, পরে আলু ও কড়াই গুটী গুলি ছেলনি মারিয়া, তাহাতে মসলা গুলি দিয়া আধ সের জলে গুলিয়া ঢালিয়া দিবে, এবং বেশ কুটতে থাকিলে বেগুন গুলি দিয়া মরা চাপা দিয়া রাখিবে । বধন দেখিবে প্রায় সিদ্ধ হইয়াছে সেই সময় ভাজা বড়ি চিনি, হুন্ধ ও নারিকেল কুচো গুলি ও পিটুলি দিয়া বেশ নাড়িয়া ছাড়িয়া নামাইবে । তাহার পর বাকী ঘি ও গরম মসলা বাটা দিবে, ঘি পাকিলে, তাহাতে

তরকারি গুলি দিয়া সাৎলাইয়া লইবে । তাহা  
হইলে উত্তম ফুল কণির ডাল্লা হইবে ।

আলু বেগুন ও পটলের বড়া । নিম্নলিখিত  
প্রণালীতে আলু বেগুন কি পটলের বড়া প্রস্তুত  
করিলে নিতান্ত মুখপ্রিয় হইয়া থাকে । অর্থ  
ব্যয়ের তেমন আধিক্য নাই । ইহা প্রস্তুত করিতে  
হইলে এক সের মটর ডেলের বেগনে এক কাঁচা  
কুমড়া জীরে, এক কাঁচা তিল, এক কাঁচা আন্দাজ  
মউরী, পেস্তাদানা ও পাচকোড়ন, একছটাক  
লবণ তাহাতে মিলাইয়া গরম জলে উত্তম রপ  
বাটিবে, তাহার পর আলু বেগুন কিয়া পটোল  
চাকা চাকা করিয়া কাটিয়া, পাঁচ পোয়া আন্দাজ  
তেল চড়াইয়া ঈষৎ বহু জ্বলে ভাজিয়া লইবে ।  
সাদা কথায় ইহাকে তিল পিটুলীর বেগুন ভাজা  
বলে ।

করোলার দোলনা ।

এই তরকারিটা ষোড়ামহলে বিশেষ প্রচ-  
লিত আছে, তবে ইহা করিলে, বাজালী পাঠক  
পাঠিকারা এই উপাদেয় বস্তু প্রস্তুত করিয়া রস-  
নার তৃপ্তিসাধন করিতে পারেন । তবে ইহা

কিছু ব্যয়সাধ্য ও অস সাপেক্ষ, তবে আহার  
করিবার সময় পরিশ্রম ও অর্থ ব্যয় সার্থক বলিয়া  
বোধ হইবে। ইহা প্রস্তুত করিতে হইলে এই  
উপকরণ সংগ্রহ করিতে হয়। এক সের করলা,  
লবণ দুই তোলা, চিনি আধ পোয়া, দধি আধ  
পোয়া, আদা বাটা এক তোলা, হলুদ বাটা  
এক তোলা, জীরে মরিচ এক তোলা, ধনে দুই  
তোলা, ছোট এলাচ সিকি তোলা, দারুচিনি  
চারি আনা, নারিকেল কুড়া এক পোয়া ও গরম  
জল এক পোয়া মাত্র।

বেশ কচি সরল করলা গুলির মুখ কাটিয়া  
খিচি গুলি বাহির করিয়া ফেলিবে, তাহা লইলে  
করলাটি একটী চোঙার মতন হইবে। তাহার পর  
এক পোয়া খি চড়াইয়া করলা গুলি ভাজিবে  
এবং নারিকেল কুচোগুলিতে চিনি ও গরম  
মসলা মিশাইয়া ঘূতে ভাজিয়া সেই করলা গুলির  
ভিতর পুরিয়া মুখ বন্ধ করিয়া দিবে। তাহার  
পর এক পোয়া খি চড়াইয়া তাহাতে তেজপাতা  
লবঙ্গ, ছোট এলাচ, দারুচিনি ও পঁচফোড়ন  
দিয়া পাকাইয়া সেই করলা গুলি ছাড়িয়া দিবে,  
এবং এক পোয়া পরিমাণ গরম জলে বাটা মসলা  
ও লবণ গুলিয়া তাহাতে দিয়া সরি চাপা দিবে,

রসটুকুন মরিয়া গেলেই করনার উত্তম দোন্‌য়া  
প্রস্তুত হইবে ।

### ফুল কপির চর্চড়ি ।

চর্চড়ি আমাদের একটী প্রধান ব্যঞ্জন, প্রায়  
প্রত্যহ ভক্ষণ করিতে হয় ; ইহা ডালের সহচর,  
বিশ্ববাদের নিতান্ত প্রিয় খাদ্য, অথচ সামান্য  
ব্যয়ে ইহা প্রস্তুত হইয়া থাকে । সকল প্রকার  
চর্চড়ি অপেক্ষা ফুল কপির চর্চড়ি নিতান্ত  
উপাদেয় ও মুখপ্রিয় হইয়া থাকে, সেই জন্য  
ইহার বিষয় লিখিত হইতেছে ।

এক সের ফুলকপি হইলে আলু এক পোয়া  
কড়াইগুটী আধ পোয়া, তেল তিন ছটাক, ফুল-  
বড়ি আধ পোয়া, হলুদ বাটা এক তোলা, লবঙ্গ  
বাটা চারি তোলা, জীরেসরিচ এক তোলা, ধনে  
বাটা দুই তোলা, দারুচিনি এক তোলা, লবঙ্গ  
এক আনা, ছোট এলাচ এক আনা, গাঁচফোড়ন  
এক আনা, জল আধ পোয়া ও লবণ আড়াই  
তোলা লইবে ।

প্রথমে বড়ি গুলি ভাজিয়া স্বতন্ত্র পাত্রে  
রাখিবে, তাহার পর কপি ও অন্যান্য তরকারী  
গুলি আধ ভাজা করিয়া গরম মসলা ছাড়া আর

আর বাটা মসলা গুলি জলে গুলিয়া তাহাতে দিবে এবং কতকক্ষণ সরা চাপা দিয়া রাখিবে, যখন বেশ ফুটিতে থাকিবে, সেই সময় বড়ি ও লবণ তাহাতে দিয়া নামাইয়া রাখিবে ; তাহার পর ঠাড়িতে ঘি তেজপাত ও গরম মসলা গুলি তাহাতে নিক্ষেপ করিবে এবং দ্রুত পাকিয়া উঠিলে, তাহাতে সমস্ত তরকারি গুলি সাৎলাইয়া লইবে । তাহা হইলেই উত্তম ফুল কপি প্রস্তুত হইবে ।

### নারিকেল কুমড়ি ।

রাখিতে পারিলে এই ব্যঞ্জনটি নিতান্ত মুখ-চোরক হইয়া থাকে । ইহার রন্ধনের প্রণালী এইরূপ ।

প্রথমে কুমড়াকে কুটিয়া একটী পাণ্ডে রাখ এবং নারিকেল কুটিয়া অন্য একটা পাণ্ডে রাখিবে । তাহার পর কড়ার তেল চড়াইয়া গোল মরিচ, গেলে কুমড়া গুলি বেশ ভাজা ভাজা করিয়া নারিকেল কুচো গুলি তাহাতে দিবে, এবং ছুফ ছুই তোলা, চিনি আধ ছটাক তিন তোলা ঘনে বাটা, দুই তোলা লবণ, এক তোলা জীরে বাটা তাহাতে দিবে, যখন ফুটিয়া জল শুকাইয়া



যাইবে, সেই সময় নাশাইবে। তাহার পর হাড়িতে আধ ছটাক ঘি দিয়া তেজপাত ও গরম মসলা ঘি পাকাইয়া ঐ কুমড়া গুলি মাংস-লাইয়া লইবে, কিন্তু সাবধান যেন চুইয়া না যায়, তাহা হইলে বিসাদ লাগিবে। কোটা কুমড়া এক দেয় হইলে, উপরে লিখিত মসলার আবশ্যক।

### কচু শাকের ঘণ্ট।

কচুর শাক অনায়াসলভ্য অতি সামান্য জিনিষ সত্য, কিন্তু রন্ধন করিতে পারিলে ইহা সুধার ন্যায় সুভার হইয়া থাকে। বিশেষ ইহা আন্ত্যের উপযোগী, পৈত্তিক নিবারক এবং স্নিগ্ধ গুণ বিশিষ্ট। ভাদ্র মাসে রন্ধনের সময় সকল গৃহস্থের বাড়ীতে এই অপূৰ্ব ব্যঞ্জন রন্ধন হইয়া থাকে। অনেকে আবার মথ করিয়া কচুর শাক প্রস্তুত করেন। উত্তম করিয়া রন্ধন করিতে পারিলে ইহা নিতান্ত উপাদেয় হইয়া থাকে।

কচুর শাক রাখিতে হইলে খুব বড় বড় কচুর গাছ গুলি খোঁষা ছাড়াইয়া কুচি কুচি করিতে হইবে। যদি ঐরূপ কচুর কুচা আন্দাজ এক

সের হয়. তাহা হইলে আধ পোয়া নারিকেল  
কুরো, এক তোলা বাটা হরিদ্রা, দুই তোলা ধনে,  
এক তোলা জীরেমরীচ, আধ তোলা লবঙ্গ, এক  
তোলা পাঁচকোড়ন, খান কয়েক তেজপাতা, এক  
ছটাক ছদ আধ ছটাক চিনি, আড়াই তোলা  
লবণ ও এক তোলা গরম মসলা আবশ্যক।

প্রথমে কচুগুলিকে জল দিয়া উত্তম রূপে  
সিদ্ধ করিতে হইবে। জাহার পর সেই সিদ্ধ  
করা কচুতে সমস্ত বাটা মসলা, নারিকেল কুরা,  
দুধ, চিনি ও লবণ দিয়া উত্তমরূপে চটকাইবে  
এবং হাড়িতে তেল চড়াইয়া তাহাতে পাঁচ-  
কোড়ন, গরম মসলা ও তেজপাতা দিবে. তৈল  
বধন বেশ পাকিবে সেই সময় সেই কচু গুলি  
সাঙলাইয়া লইবে। তাহা হইলেই কচু শাক  
রন্ধন করা হইবে।

### কড়াইশুটীর ডাল।

কড়াইশুটী রাখিতে পারিলে অতি মুখরোচক  
ও পুষ্তিকর হইয়া থাকে। ইহা রন্ধন করিবার  
নিয়ম নিম্নে উক্ত হইতেছে।

যদি এক সের কড়াইশুটী হয়, তাহা হইলে  
এক পোয়া ঘি, দুই তোলা আদা, জীরে এক

তোলা। খনে দুই তোলা, লবণ চারি তোলা, সরিচ চারি মাষা, তেজপাত দুই মাসা, কুন্ধুম এক মাষা ও তিন মাষা গরম মসলার আবশ্যক ।

প্রথমে আধ পোয়া ঘিতে তেজপাতা ও গরম মসলা দিয়া পাকাইয়া ছাড়ান কড়াইশুটী গুলি উত্তম রূপে সাংলাইবে, পরে তাহাতে পরিমাণ মত জল, আদা ও জীরেমরীচ দিয়া সিদ্ধ কর । সিদ্ধ হইলে লবণ ও খনে বাটা দিবে । তাহার পর হাড়িতে বাকী ঘৃত ও পাঁচকোড়ন দিয়া ডাল টুকুন সাংলাইয়া ফেল, তাহা হইলে উত্তম কড়াইশুটীর ডাল প্রস্তুত হইবে ।

### ওল ভাজা ।

ওল কিরূপ উপকারী দ্রব্য, তাহা পূর্বের উক্ত হইয়াছে, এক্ষণে ওল ভাজার নিয়ম কথিত হইতেছে ।

যদি একসের ওল ভাজিতে হয়, তাহা হইলে লবণ এক তোলা, গুড় এক পোয়া, বেশম দুই তোলা ও তেল আধ সেরের আবশ্যক ।

প্রথমে ওল গুলি চাকা চাকা করিয়া কুটিয়া জ্বলে সিদ্ধ করিয়া ফেল, তাহার পর সেই সিদ্ধ

ওলে শুড় লবণ ও বেসন মাখাইয়া তৈলে একটু  
কড়া কড়া করিয়া ভাজিবে। তাহা হইলে ওল  
ভাজা নিতান্ত সুগন্ধিয় হইবে।

### নিরামিশ অন্ন।

নিরামিশ অন্ন গৃহস্থ ঘরে প্রায় প্রস্তুত  
হইয়া থাকে। সচরাচর ইহা এইরূপ প্রণালীতে  
ব্রহ্মন হইয়া থাকে।

বেগুন রাঙা আলু বড়ি ও বিলাতি কুমড়া  
যদি আন্দাজ এক সের হয়, তাহা হইলে তেতুল  
আধ পোয়া লবণ তিন তোলা বাটা হলুদ আধ  
তোলা ও এক আন ভোর সরিষার আবশ্যিক।

প্রথমে তরকারি গুলি অন্ন তৈলে ভাজা  
ভাজা করিয়া তেতুল গুলিয়া সেই জলটুকুন  
তাহাতে ঢালিয়া দিবে। যখন বেশ ফুটিতে  
থাকিবে। সেই সময় হলুদ বাটা ও লবণ দিয়া  
এবার নাড়িয়া দিবে এবং সুসিদ্ধ হইলে নাম-  
ইয়া রাখিবে। তাহার পর হাড়িতে তৈল  
ও সরিষা গুলি দিয়া অন্ন টুকুন সঁতলাইয়া  
উত্তম নিরামিশ অন্ন প্রস্তুত হইবে।

খেজুর রসের অন্ন ।

শীত কাল ভিন্ন এই অন্ন অন্য সময় হয় না, কারণ খেজুর রস সংগ্রহ করা দুষ্কর । এই অন্ন নিতান্ত মুখ প্রিয় হইয়া থাকে এবং নিম্ন লিখিত প্রণালীতে প্রস্তুত হয় ।

এক সের খেজুর রস দুই তোলা ভেতুল লবণ এক তোলা কাঁচকলা আট তোলা, বেগুন আট তোলা মূলা আট তোলা বড়ি আট তোলা তৈল এক ছটাক ও এক তোলা সরিষা প্রভৃতি উপকরণ সংগ্রহ করিতে হয় ।

প্রথমে একটী হাড়িতে খেজুর রস জ্বালে চড়াইবে, রসটুকুন ফুটিয়া ফুটিয়া যখন অনেকটা পয়ড়া গুড়ের ন্যায় হইবে, সেই সময় তরকারি গুলি লবণ বড়ি ও জলে ভেতুল গুলিয়া দিবে, বেশ স্নিগ্ধ হইলে নায়াইয়া হাড়িতে তৈল ও সরিষা দিয়া সাঁতলাইয়া কেলিবে, তাহা হইলে খেজুর রসের অন্ন প্রস্তুত হইবে ।

নলেন গুড়ের পায়েরস ।

পায়েরস রাখিতে হইলে খাঁটী দুধের আবশ্যক, জলো হুদে কখনই উৎকৃষ্ট পায়েরস প্রস্তুত হয় না । পায়েরস অতি গুরুপাক দ্রব্য এজন্য

অধিক পরিমাণে ভোজন করা যুক্তি সম্মত নহে ।  
আমাদের দেশে অনেক রকমের পায়ের রন্ধনের  
রীতি প্রচলিত আছে, কিন্তু নলেন গুড়ের পায়ের  
সকলের অপেক্ষা উৎকৃষ্ট ও উপাদেয় হইয়া  
থাকে । সেই জন্য অগ্রে এই পায়ের লিখিবার  
নিয়ম কথিত হইতেছে ।

সাধারণতঃ দুধ একসের হইলে নলেন গুড়  
দেড় পোয়া চাউল আধ পোয়া ঘি আধ ছটাক,  
এলাচ এক আনা বাদাম পেন্ডা কিস্মিস্ প্রভৃতি  
এক ছটাক ও অল্প একটু কপূর আবশ্যিক ।

প্রথমে ঘি টুকুন দিয়া চাল গুলিকে বেশ  
ভাজা ভাজা করিয়া অন্ন জলে আধ সিদ্ধ করিয়া  
নামাইয়া রাখিবে । তাহার পর কড়ায় কি হাড়িতে  
দুদ চড়াইয়া উত্তম রূপে জাল দিবে । দুদ বেশ  
ঘন হইয়া আসিলে সেই আধ সিদ্ধ চাল গুড় ও  
বাদাম কিস্মিস্ গুলি দিয়া উত্তম রূপে নাড়িতে  
হইবে । যখন চাল গুলি বেশ অসিদ্ধ হইয়া  
যাইবে, সেই সময় কপূর গুড় টুকুন দিয়া নামা-  
ইবে । তাহা হইলে উত্তম পায়ের রন্ধন হইবে,  
তবে পায়ের রাখিতে গেলে একটু সাবধানে  
কাঠী দোওয়া কর্তব্য, কারণ কাঠী দোবার দোবে  
পায়ের ধরিয়া যাইবার বিশেষ সম্ভাবনা । তাহা

হইলে সমস্ত পরিষ্কার ও আয়োজন ব্যর্থ হইয়া যাইবে।

### বাতাসার পায়েরস।

নতুন ওড় সর্বদা পাওয়া যায় না, সেই জন্য সচরাচর গৃহস্থের গৃহে কাজ কর্ত্তে বাতাসার সায়েস হইয়া থাকে।

বাতাসায় পায়েরস রাধিতে হইলে একসের ছদ আধ পোয়া চাউল এক ছটাক বাদাম কিস্মিস্ ও পঁচ ছটাক বাতাসা প্রয়োজন।

এখানে হাড়িতে জল দিয়া চাউল ওলি মিহ করিয়া ফেলিতে হয়। তাহার পর ছদ চালিয়া কাটী দিয়া নাড়িতে থাকিবে। ছদ ঘন হইলে তাহাতে বাতাসা ও বাদাম কিস্মিস্ মিহ করিবে ও হাড়িটা ঝানিক জ্বালের উপর রাখিয়া নামাইবে। বেশী দুধের পায়েরস রাধিতে গেলে ক্রমে ক্রমে অল্প অল্প দুধ খাও যাইতে হয়, তাহা হইলে উৎলাইবার কোন সম্ভাবনা থাকে না। অগচ স্বাদে উৎকৃষ্ট হইয়া থাকে।

## দ্বিতীয় পরিচ্ছেদ ।



### মৎস্য ও মাংস রন্ধন প্রণালী ।

আমাদের গৃহস্থ গৃহে প্রচলিত প্রায় সকল প্রকার নিরামিষ তরকারির উল্লেখ করিয়াছি । এক্ষণে মৎস্য সম্বন্ধে কিঞ্চিৎ লেখা যাউক । বিশেষ আমরা বাঙ্গালী, মৎস্য না হইলে আমাদের একদিন চলে না, সেই মৎস্যেরে কি উপায়ে রসনা তৃপ্তকর উপাদেয় করিতে পারা যায়, তাহা লিখিত হইতেছে ।

### মাচের বড়া ।

কোন বড় মাচকে টুকরো টুকরো করিয়া প্রথমে জলে সিদ্ধ করিয়া ফেলিবে । তাহার পর কাঁটা ওলি বাছিয়া তাহাতে বেসম কি ছোলার ডাল বাটা কিঞ্চিৎ লক্ষা বাটা ও লবণ মিলাইবে তেলে কি ঘিতে ভাজিয়া লইবে । তবে তৈল কি ঘিের গঁজলা মরিয়া গেলে তবে



তাহাতে মাট ছাড়া কর্তব্য । তা না হইলে  
খোলায় সঙ্গে মাট জড়াইয়া ধরিবে ।

### মুড়ির ঘণ্ট ।

আমির ব্যঞ্জননের মধ্যে মুড়ির ঘণ্ট একটী  
উপাদেয় বস্তু, ইহা যেমন মুখপ্রিয় তেমন পুষ্টি-  
কর হইয়া থাকে । কুই কি কাতলা মাচের খুব  
বড় মুড়ো হইলে উত্তম মুড়ির ঘণ্ট হয় । ইহা  
নিম্ন নিখিত প্রণালী ক্রমে রন্ধন করিতে হয় ।

যদি এক সের আন্দাজ মুড়ি হয়, তাহা হইলে  
আধ পোয়া ঘূতে ধান কয়েক তেজ পাতা দিয়া  
সাতলাইয়া ফেলিবে । পরে আধ সের আন্দাজ  
মুগের ডালকে জলে সিদ্ধ কর, বেশ শুস্ক  
হইলে তাহাতে ঐ ভাড়া মুড়োটি ফেলিয়া দাও ।  
পরে পাঁচ মাষা সরিচ, দুই তোলা জিরে, এক মাষা  
তেজ পাতা বাটা আর চারি তোলা লবণ দিয়া  
সিদ্ধ করিবে । বেশ শুষ্ক হইলে আর আধ পোয়া  
ঘি ও তেজ পাতা ফোড়ন দিয়া, সাতলাইয়া  
নামাইয়া রাখিবে । তাহা হইলে উত্তম মুড়ির  
ঘণ্ট প্রস্তুত হইবে । চিংড়ি মাচের ঘণ্ট এইরূপ  
প্রণালী অবলম্বনে রন্ধন করিতে হয় ।

মাচের ঘণ্ট ।

ভক্ত মাচের ঘণ্ট রন্ধন করিতে হইলে নিম্ন  
নিখিত প্রণালী অবলম্বন করিতে হয় ।

প্রথমে মাচ গুলিরে খুব কুচি কুচি করিয়া  
কিঞ্চিৎ আদার রস ও ভিন ডোলা লবণ মাখাইয়া  
কিছু কণ রাখিয়া দিবে । তাহার পর ছুই ডোলা  
বনে বাটা মাখাইয়া অগুণ দ্বারায় উত্তপ্ত বালুকার  
মধ্যে দেড় ঘণ্টা রাখিয়া দাও, তাহা হইলে  
অগ্ন্যাসে কাটা গুলি বাহিয়া ফেলিতে পারা  
যাইবে । কাঁটা বাহা হইলে একটী হাঁড়িতে এক  
পোয়া ঘৃত ছুই মাষা লবণ ও খান কয়েক ডেজ  
পাতা দ্বারায় সাতলাইয়া মাচ গুলি তাহাতে  
ফেলিয়া দিবে । তাহার পর পাঁচ মাষা সরিচ  
ও ছুই মাষা গরম মসলা মিশাইয়া উত্তম রপে  
কাটি দিয়া রাখাইবে । ইহা খাইতে পুথার ন্যায়  
পুতার হইবে, একবার খাইলে পুনঃ পুনঃ খাইবার  
ইচ্ছা বলবতী হইবে ।

বাঁধা কপির সহিত কৈ মাগের তরকারি।

আমিষ ব্যঞ্জনের মধ্যে ইহা নিতান্ত মুখ প্রিয় হইয়া থাকে। যে রূপ প্রণালীতে ইহা রন্ধন করিলে উপাদেয় হয়, তাহা এক্ষণে লিখিত তেছে।

প্রথমে একটী বাঁধা কপিকে কুচি কুচি করিয়া কুটিবে। যদি তাহার পরিমাণ আন্দাজ একসের হয়, তাহা হইলে আধ সের আলু এক পোয়া কড়াই সূচী ছাড়াইয়া অন্য পাত্রে রাখিবে। তাহার পর আন্দাজ একসের কই মাচ কুটিয়া তাহাতে কিঞ্চিৎ লবণ ও হলুদ মাখাইয়া একটী স্বতন্ত্র পাত্রে রাখিয়া দিবে। পরে হাঁড়িতে আধ পোয়া তেল চড়াইবে, এবং তেলের গেঁজলা সরিয়া গেলে ঐ মাচ গুলি আধ ভাজা করিয়া নামাইবে। অনন্তর খান কয়েক তেজ পাতা সেই তেলে দিয়া তাহাতে আলু ও কড়াই সূচী গুলি সাতলাইয়া ফেলিবে, যখন দেখিবে তেল আর হাঁড়িতে নাই, সেই সময় আধ পোয়া ঘি দিয়া কপি গুলি ঢালিয়া খুস্তি কি কাটী দ্বারায় নাড়িতে থাকিবে। পরে তাহাতে ছয় তোলা লবণ তিন তোলা ধনে বাঁটা দুই তোলা আদা এক তোলা

লক্ষা দেড় তোলা জিরে মরিচ দুই তোলা হলুদ  
ও চারি তোলা লবঙ্গ বাটা নিক্ষেপ করিবে।  
সবণ দিবা যাত্র কপি হইতে যে জল বাহির হইবে,  
তাহাতে ইহা সিদ্ধ হইবে, ইহা ভিন্ন আর জল  
দোওয়া উচিত নহে, কারণ তাহা হইলে আশ্বা-  
দনের ভারতম্য হইয়া থাকে। যখন দেখিবে  
কপি গুলি বেশ নিষ্ক হইয়াছে, আস্তো আস্তো  
নাই সেই সময় নামাইবে। তাহার পর হাঁড়িটি  
জলে ধুইয়া তাহাতে ঘি খান কয়েক ডেজপাতা  
পাঁচ কোড়ন দিবে, যখন সে গুলি ঈষৎ চুইয়া  
আসিবে সেই সময় কপি কংস ও তরকারি গুলি  
চালিয়া দিবে। প্রায় দশ মিনিট পরে চারি আনা  
গরম মসলা দিয়া নাড়িতে থাকিবে। যখন রস  
মরিয়া যাইবে, সেই সময় নামাইবে, তাহা হইলে  
অতি উপাদেয় ব্যঞ্জন প্রস্তুত হইবে।

রুই মাচের প্রণেহ ।

এই তরকারি কিঞ্চিৎ বায় ও প্রস মাধ্য বটে,  
কিন্তু ইহা নিতান্ত সুতার ও উপাদেয় হইয়া

থাকে। ইহা রন্ধন করিতে হইলে নিম্ন লিখিত উপকরণ সংগ্রহ করিতে হয়।

রুই মাচ এক সের হইলে এক পোয়া ঘি এক পোয়া ছোলার ডেলের বেসন চারি মাষা সরষ মসলা সরিচ সাড়ে চারি মাষা ধনে চারি তোলা, আধ পোয়া দধি ও চারি খান তেজপাতা আবশ্যক।

প্রথমে রুই মাচের আইস ছাড়াইয়া ডানা কাটিয়া লইবে তাহার পর সেই আস্তে আস্তে মাচটিকে একটী পুরু মাটির লেপ দিবে। পরে একটী হাড়িতে বালি পূর্ণ করিয়া তন্মধ্যে রাখিয়া অগ্নির উত্তাপ দিবে। তাহার পর মাটির লেপ ধুইয়া অতি সাবধানে কাঁচা গুলি বাছিয়া ফেলিবে, পরে বেসন ও সরষ মসলার ওড়া মাখাইয়া ছোট ছোট মাচের আকারের মতন করিয়া একটী হাড়িতে কিকিৎ জল দিয়া পরে তাহাতে ঘাস বিছাইবে। পরে তাহাতে মাচ গুলি দিয়া উত্তাপ দিবে। এইরূপ করিলে মাচ গুলি কিছু শক্ত হইবে, পরে কড়াতে স্বত চালিয়া লবঙ্গ পাঁচ ফোড়ন দিয়া সাতলাও পরে ধনে সরিচ লবণ গুলিয়া তাহাতে নিকষ কর। বেশ স্থমিষ্ণ হইলে, বাদাম পিটুলি ঘি

ও পরম মসলা দিয়া নামাইবে, তাহা হইলে সুখা  
সম ইহা স্মৃত্য হইবে ।

### মাচের বোল ।

কুই কাতলা প্রভৃতি বড় মাচ হইলে এই  
ব্যঞ্জন অতি উৎকৃষ্ট হইয়া থাকে । প্রথমতঃ  
মাচ গুলিকে চাকা চাকা করিয়া কুটিবে । পরে  
তেল কিয়া ঘি দিয়া সে গুলিকে ভাজিয়া  
কোঁলবে । তাহার পর কিঞ্চিৎ ময়দা নারিকেল  
কোরা ও তেজ পাতা দিয়া ফুটাইয়া নামাইবে,  
এবং হাতের দ্বারায় উত্তম রূপে চটকাইবে । পরে  
হাড়িতে ঘি আন্তো আন্তো ছোট এলাচ আদার  
কুচি লকা কুচি ও লবঙ্গ দিয়া ঘি পাকাইবে,  
এবং মাচ গুলি তাহাতে দিয়া সরি চাপা দিবে ।  
পরে যখন বেশ নীরস হইবে, সেই সময় লবণ  
দিয়া নামাইবে, তাহা হইলে উত্তম মাচের বোল  
রন্ধন হইবে ।

### মাচের ভর্তা ।

মাচের ভর্তা রাধিতে হইলে প্রথমতঃ মাচের  
পেট চিরিয়া নাড়ি পিাত্ত প্রভৃতি কেনিয়া দিবে,

পরে তাহাকে নেকড় জড়াইয়া মাটির লেপ দিয়া আঙুণে গোড়াইতে দিবে। যখন মাটি পুড়িয়া লাল হইবে, সেই সময় খুলিয়া মাচটিকে উত্তম রূপে ধুইয়া ফেলিবে। পরে কাটা বাছিয়া পরিমাণ মত লেবুর রস আশা লবণ জ্বিरे মরিচ লঙ্কা ও ছোট এলাচের দানা মিলাইয়া ঘিতে ভাজিয়া লইবে। তাহা হইলে মাচের ভর্তা প্রস্তুত হইবে। ইহা ভোজন করিলে অরুচীর রুচী হইয়া থাকে। অথচ রন্ধন করিতে বিশেষ অর্থ ব্যয় হয় না। ইচ্ছা করিলে সকলেই এই অপূর্ব বস্তুর স্বাদ গ্রহণ করিতে পারেন।

---

ওল কপির সহিত মোটা চিংড়ির প্রলেহ।

এই ব্যঞ্জন রন্ধন করিতে অধিক সময় স্বীকার করিতে হয় না, অথচ অতি মুখপ্রিয় হইয়া থাকে ইহা প্রস্তুত করিতে হইলে নিম্ন লিখিত দ্রব্যগুলি সংগ্রহ করিতে হয়।

ওল কপি এক সের মোটা চিংড়ি এক সের স্নাত এক পোয়া আদা দুই তোলা ধনে দুই তোলা লবণ ৪ তোলা সরিচ ৬ মাষা জীরে ৪ মাষা গরম মসলা ৫ মাষা তেজপাতা ৫ খান্না মাত্র।

প্রথমে কপি ও মাচ এক ছটাক ঘিতে আলান করিয়া সাতলাইবে। তাহার পর আদা জীরে সরিচ তেজপাতা ও লবণ অন্ন জলে গুলিয়া তাহার দ্বারায় কপি ও মাচ গুলি সিদ্ধ করিবে। বেশ পাক হইলে বাকী ঘি টুকুন চালিয়া দিবে। ও মাচ কোড়ন দিয়া সাতলাইবে। তাহার পর ধনে ও গরম মসলা দিয়া ৫১৬ মিনিট আঁচে রাখিয়া দানাইবে। এইরূপ করিলে ওল কপির প্রলেহ প্রস্তুত হইয়া থাকে। পাচক পাঠিকাগণ অনায়াসে ইহা পরীক্ষা করিয়া দেখিতে পারেন।



বাঁধা কপির সহিত কৈ মাচের ব্যঞ্জন ।

নিরামিষ অধ্যায়ের আমরা কপির গুণাগুণ সম্বন্ধে সমস্ত কথা বলিয়াছি, সুতরাং পুনরায় তাহার উল্লেখ করিবার আবশ্যিক নাই । ফলত কৈ মাচের সহিত বাঁধা কপি অতি পরিপাটী ও সুস্বাদু হইয়া থাকে । পূর্বের কপি আমাদের দেশে ছিল না । বিলাত হইতে প্রথমে আমদানি হয়, কিন্তু এক্ষণে ইহা প্রচুর পরিমাণে আমাদের দেশে জন্মাইতেছে । সেই জন্য অনেক স্থানে এখনো বিধবাণী অশুদ্ধ দ্রব্য বোধে ইহা ভক্ষণ করে না । ইহাকে তরকারির রাজ্য বলিলেও বিশেষ অত্যাঙ্কি হয় না । কারণ ইহার তুল্য মধুর আশ্বাদন আর কোন তরকারিতে হয় নী । এক্ষণে কৈ মাচের সহিত কপির রন্ধন প্রণালী লিখিত হইতেছে ।

প্রথমে এক সের আন্দাজ কপি কুচি কুচি করিয়া একটা পাত্রে রাখ, তাহার পর, আধ সের আলু গুলির খোসা ছাড়াইয়া অন্য একটা পাত্রে রাখ, ও এক পোয়া আন্দাজ কড়াই গুটির দানা অন্য একটা পাত্রে রাখিয়া দাও ।

তাহার পর এক সের আন্দাজ পাচ কুটিয়া

উত্তম রূপে খুইয়া অন্ন হালুদ ও লবণ মাখাইয়া অন্য একটা পাত্রে রাগিয়া দিবে। তাহার পর জ্বাল হাড়ি চড়াইয়া অন্ন গরম হইলে মাচ গুলি আন্দাজ আধ পোয়া তেলে কম কম করিয়া তাঁজিয়া ফেল ও অন্য আর একটা পাত্রে নামাইয়া রাখ। পরে ৮ খানি তেজপাতা দিয়া আলু ও কড়াই সূচী গুলি দিয়া কাটি দিয়া নাড়িতে থাক, যখন দেখিবে তেল খুব কসিয়া আনিয়াছে, সেই সময় আঁধ পোয়া ঘি দিয়া কপি গুলি তাহাতে ঢালিয়া দাও ও খুন্সি কি কাটি দ্বারা নাড়িতে থাক। পরে তাহাতে ৬ তোলা লবণ তিন তোলা ধনে ২ তোলা অদা এক তোলা লক্ষ দেড় তোলা বাঁটা তিনে ম রুচ হুই তোলা হালুদ চারি তোলা বাটা লবঙ্গ দিয়া নাড়িতে থাকিবে, লবণ দিলে কপি হইতে জল নির্গত হইবে, কিন্তু অন্ন ফণ পরে ঐ জল আপন হইতে মরিয়া যাইবে। সেই জন্য কপিতে আর জল দোওয়া—কর্তব্য নহে। আলাদা জল দিলে তেমন স্বাদ হয় না। যখন দেখিবে কপি বেশ সিদ্ধ হইয়াছে, আর গোটা গোটা নাই সেই সময় ভাণ্ডে মাচ গুলি ঢালিয়া দিবে ও উত্তম রূপে কাটি দিয়া জ্বাল হইতে হাড়ি নামা-

ইয়া রাখিবে। তাহার পর কাঁচটি জল দিয়া উত্তম রূপে ধুইয়া জ্বালে চড়াইয়া বাকী ঘি টুকুন ঢালিয়া দিবে এবং তাহাতে পঁচ কোড়ন ও ৫।৬ ঝানি তেঁজপাণী দিবে, বয়ন দেখিবে সে গুলি বেশ চুইয়া পিয়াছে সেই সময় তাহাতে কপি ও তরকারি গুলি ঢালিয়া দিবে, পরে চারি আনা জোড় গরম মসলা তাহাতে দিয়া নামাইয়া রাখিবে। এই রূপ করিলে আর সে রূপ কপি থাকবে না, খাইতে অমৃতোপম সুস্বাদু হইবে।

### চিংড়ি মাচের কট্লেট্।

কট্লেট্ আমাদের দেশীয় বাঞ্ছন নহে, পাশ্চাত্য ষণ্ডে ইহার প্রচলন সমধিক প্রবল। তবে আজ কাল আমাদের দেশের যুবকেরা ইংরাজি ভাবে বিস্তার হইয়া আছে, ইংরাজি খানা তাহাদের নিত্য মুখপ্রিয়, সেই জন্য কট্লেট্ প্রস্তুত প্রণালী নিখিত হইল। বিশেষ চিংড়ি মাচের কট্লেট্ নিত্য মুখপ্রিয় হইয়া থাকে, অধর্ম্য প্রিয় হিন্দুরা অবধি ইচ্ছা করিলে অনায়াসে এই উপাদেয় খাদ্য গ্রহণ প্রস্তুত করিয়া আহাৰ করিতে পারেন।

বড় গলদা নিদেন বাগ্‌দা চিংড়িতে কল্‌নেট্‌  
 প্রস্তুত হইয়া থাকে। প্রথমে চিংড়ির মাথাটা  
 কাটিয়া ফেলিবে এবং সম্মুখের খোলা ছাড়া-  
 ইবে পশ্চাদভাগের খোলা ছাড়াইবার বিশেষ  
 কোন আবশ্যিক নাই। পরে চিংড়ি মাচের পায়ে  
 যে কাল মতন দাগ আছে, খুব ধারালো ছুরি  
 দিয়া তাহা চাঁচিয়া ফেলিবে এবং ছোট ছোট  
 দাগা করিয়া খুড়িয়া ফেলিবে। সেই খোড়া  
 মাচ গুলি পরিমাণ মত লবণ ও আদা মাখাইয়া  
 অন্নক্ষণ চাকিয়া রাখিবে। তাহার পর একটী  
 কড়া বা চাটুতে ঘি চড়াইবে, ঘি পাকিয়া উঠিলে  
 সেই চিংড়ি মাচ গুলি তাহাতে নিক্ষেপ করিবে,  
 পরে আধ ভাজা হইলে অন্য একটী পাত্রে  
 তুলিয়া রাখিবে। তাহার পর মাচের পরিমাণ  
 বুঝিয়া বিস্কুটের গুড়া ছাতু কি বেশমতে মরি-  
 চের গুড়া দিয়া, ভাজা মাচ গুলির উপর উত্তম  
 রূপে মাখাইবে এবং পুনরায় কড়ায় ঘি চড়াইয়া  
 সে গুলি উত্তম রূপে ভাজিয়া লইবে তাহা  
 হইলেই উত্তম চিংড়ি মাচের কটনেট্‌ প্রস্তুত  
 হইবে। ইহা খাইতে অতি উত্তম, অথচ অধিক  
 ব্যয় সাধ্য নহে। দেখা করিলে প্রত্যেক গৃহস্থ  
 প্রস্তুত করিয়া রসনাকে পরিতৃপ্ত করণে পারেন।

## মাচের কোণ্ডা।

কোণ্ডা ও কট্লেটের ন্যায় হিন্দুদের খাদ্য নহে, তবে আজ কাল অনেকে এই সকল ব্যঞ্জন খাইতে আরম্ভ করিয়াছেন, কাজেই ইহার প্রস্তুত প্রণালী লিখিতে আমরা বাধ্য হইলাম।

প্রথমে এক সের মাচ কুটিয়া আধ তোলা লবণ ও দুই তোলা বাটা হালুদ মাখাইবে, তাহার পর আন্দাজ এক ঘণ্টা পরে উত্তমরূপে ধুইয়া ফেলিবে। ধুইবার পর ১ তোলা লবণ ২ তোলা আদার রস মাখাইয়া একটী হাঁড়িতে লবঙ্গ ফোড়ন দিয়া ঐ মাচ গুলিকে সাতলাইবে। পরে ২ তোলা ধনে ৫ তোলা মরিচ আধ তোলা কাল জিরে, ১ তোলা লবণ জ্বলে গুলিয়া তাহার উপর ঢালিয়া দাও, যখন দেখিবে ইহা উত্তমরূপে সিদ্ধ হইয়াছে, তখন ঘিতে লবঙ্গ ফোড়ন দিয়া সাতলাইয়া ফেলিবে, সেই সময় পরস মসলা তাহাতে নিক্ষেপ করিবে, পরে মাচ গুলির কাটা বাছিয়া ফেলিয়া তাহাতে ৪ তোলা কাঁচা মুগের ডাল বাটা ৪ তোলা ছোলার ছাতু ৪ তোলা পোস্তদানা এক তোলা মৌরী ভাজা চূর্ণ এক পোয়া দই তাহাতে মিলাইয়া বেশ চটকাইয়া

ফেলবে, পরে উহাকে সন্দেশের মতন গোল গোল করিয়া একটী পাতে এক পোয়া বি দিয়া ছাড়িয়া দাও, কিন্তু অধিক জ্বল দিবে না এবং সরি দিয়া পাতের মুখ বন্ধ করিয়া দিবে, প্রায় পাঁচ মিনিট পরে দমে বসাইবে, তাহা হইলে, উত্তম কোড়া প্রস্তুত হইবে ।

### মাচের দম ।

মাচের দম প্রস্তুত করিতে হইলে এই সকল উপকরণ সংগ্রহ করিতে হয় ।

মাচ এক সের ঘি আধ সের দই আধ সের, সরিচ ৫ আনা, ছোট এলাচ তিন আনা দাচিনি এক আনা, তেজপাতা ৬ খানা, লবঙ্গ চারি আনা পাকা তেতুল ২ তোলা বাদাম ৫ তোলা ধনে বাট ২ তোলা, আদার রস ১ তোলা এবং তিন তোলা লবণ আবশ্যক ।

প্রথমে ২ তোলা তেতুল জলে গুলিয়া মাচের সহিত মাখাইয়া রাখ, পরে ঘি ও অম্যান্য মসলা গুলি মিলাইয়া একটী পাক পাতে রাখিয়া তাহাতে তেতুল মাখানো মাচ গুলি ঢালিয়া দাও এবং উত্তম রূপে সরি দিয়া পাতের মুখ

বন্ধ করিয়া দাও। যেন উহার মধ্যে বাতাস প্রবেশ না করে। ইহার জন্য অনেকে বয়দার তলপ দিয়া থাকে। এক খানি কাটের অন্ন অন্ন আছে ইহা রন্ধন করিবে। প্রায় ১৫ মিনিট জ্বালে রাখিলে এই মাচের দম প্রস্তুত হইবে। ইহাতে অধিক ব্যয় স্বীকার করিতে হয় না, সুতরাং মনে করিলে সকল গ্রহস্তেরা ইহা প্রস্তুত করিয়া রান্নাকে পরিতৃপ্ত করিতে পারেন।

### মাচের পোলাও।

অনেকের ধারণা পোলাও আমাদের দেশীয় খাদ্য নহে মুসলমানদের নিজে হাতে আমরা শিক্ষা করিয়াছি। কিন্তু এ ধারণা নিভাস্ত ভ্রমাত্মক। কারণ অতি প্রাচীনকাল হইতে এ দেশে পোলাও প্রচলন আছে, তবে মুসলমানদের সময় হইতে ইহার সম্যক উৎকর্ষ সাধিত হইয়াছে।

মাংস অপেক্ষা মাচের পোলাও সমধিক উপাদেয় ও সুস্বাদু হইয়া থাকে। সেই জন্য অনেকে মাচের পোলাও প্রস্তুত করিয়া থাকে। মাচের পোলাও প্রস্তুত করিতে হইলে, নিম্ন লিখিত উপকরণ গুলি সংগ্রহ করিতে হয়।

মাচ ১১ সের, চাউল ১১ সের স্নাত এক পোয়া আদা এক চটাক ধনে আখ পোয়া, সরিচ দেড় তে লা, গরম মসলা ৪ মাষা সবঙ্গ দুই মাষা, সাজরে দুই আনা, সামরিচ দুই আনা ও লবণ ৪ তোলা ।

প্রথমে মাচ ও লবকে কুচি কুচি করিয়া কাটিয়া, উত্তম রূপে ধুইয়া ২ মাষা পরিমাণ সোহাগা মাখাইয়া আখ ভাজা করিবে। পরে ধমে লবণ সাজরে সামরিচ একটু জৈয়িতি ও কিঞ্চিৎ ছোলার ডাল একটী পরিষ্কার নেকড়ার পুটলিতে বাধিয়া আড়াই সের জলে সিদ্ধ করিবে। পরে চাউল গুলিকে মসলার স্ততা এবং পরিমাণ মতন বাদাম কিস্মিস্ মিলাইয়া, হাড়িতে অল্প ঘি তিন চার খানি তেজপাত ও সবঙ্গ ফোড়ন দিয়া চাউল গুলি চনকাইবে। তাহার পর হাড়িতে তেজপাত বিছাইয়া প্রথমে চাউল ও তাহার উপর মাচ সাজাইবে। এই রূপে তেজপাত দিয়া উক্ত চাউল ও মাচ তিন চার খাঁক সাজানো হইলে, উপরে সেই মসলা সিদ্ধ জল এবং ঘি ঢালিয়া দিবে। চাউলের উপর বেন চারি আঙ্গুল আন্দাজ জল থাকে তাহার পর উত্তম রূপে স্কা চাপা দিয়া আছে চড়াইবে।



অল্প আছে নিষ্ক হইলে পোনাও সমধিক সুস্বাদ হইয়া থাকে, সেই জন্য অধিক আচ দোয়াও কর্তব্য নহে । এই রূপে মূহু জ্বালে ১৫ মিনিট রাখিলে উত্তম পোনাও হইবে এবং আচ হইতে নামাইয়া দমে বসাইবে ।

### চিতল মাচের কোণ্ডা ।

প্রথমে চিতল মাচের আইস ও ছাল ছুলিয়া, ফেলিবে । পরে তাহার পেটের গয়লাদি উত্তম রূপে শীতল জ্বলে ধুইয়া ফেলিবে । তাহার পর তাহাতে পরিমাণ মত লবণ আদা জিরে মরিচ হলুদ মাখাইয়া হাতে চাপিয়া বড়ার মতন করিবে । তাহার পর কড়ায় ঘি চড়াইবে, ঘির গেজলা মরিয়া গেলে তাহাতে একটু কড়া কড়া করিয়া সেই মাচ গুলি ভাজিয়া ফেলিবে । তাহা হইলে চিতল মাচের কোণ্ডা হইবে । ইহার রন্ধন প্রণালী সহজ বটে কিন্তু খাইতে নিত্য উপায়ে হইয়া থাকে ।

### মাচের পুরী ।

মাচের পুরী খাইতে অতি উপাদেয় হইয়া থাকে ইহাতে অরুচীর রুচী হয় । ইচ্ছা করিলে সকল গৃহস্থেরা ইহা প্রস্তুত করিতে পারেন, এক্ষণে মাচের পুরী প্রস্তুত করিতে হইলে যে সকল উপকরণ আবশ্যক তাহা লিখিত হইতেছে ।

ময়দা দুই সের মৎস্য এক সের ; স্নাত আধ সের ; দধি আধ পোয়া ধনে ৪ তোলা, আদা বাটা ২ তোলা, লবঙ্গ দুই আনা চিনি ২ তোলা ও লবণ দুই তোলা মাত্র ।

মাচের পুরী চারা মাচে ভেমন ভাল হয় না, সেই জন্য বড় মাচের আবশ্যক । সেই মাচ লইয়া তাহার মাথা ও লেজ কাটিয়া ফেলিবে । এবং পেটটি চিরিয়া নাড়ী ভুড়ি বাহির করিয়া ফেলিবে । পরে সেই মাচে নেকড়া জড়াইয়া দুই আঙ্গুল পুরু করিয়া মাটির লেপ দিবে । এবং বালি পূর্ব একটী হাড়িতে সেই মাচটি দিয়া জাল দিতে থাকিবে । যখন সেই লেপটি আগুনের সতন গরম হইয়া উঠিবে, সেই সময় নামাইয়া কাঁচা গুলি বাছিয়া ফেলিবে । পরে অর্দ্ধেক প্রমাণ আদা বাটা লবণ ও চিনি দিয়া উত্তম রূপে

দলিয়া ফেলিবে, এবং এক ছটাক ঘি ত লবঙ্গ কোড়ন দিয়া সে গুলি সাতাইবে। তারপর তিন ছটাক ঘি সন্ধান দিয়া বন্দা রাখিবে, এবং তাহার খোল করিয়া মাচের পুর দিগা লুচির সতম ফেলিয়া তাজিবে; তাহা হইলে মাচের পুরী প্রস্তুত হইবে। এই পুরী জীবৎ সরদ ২ বাইলে বিশদ মুদ্রিষ্ট হইরা থাক।

### মাচের বুড়ি ভাজা।

মাচের বুড়ি ভাজা নিচোক্ত যুগ প্রিয় হইয়া থাকে, অথচ অল্প ব্যয়ে সামান্য পারদ্রমে প্রস্তুত হইয়া থাকে। নিম্ন লিখিত প্রণালীতে মাচের বুড়ি ভাজা প্রস্তুত হয়।

প্রথমে মাচের আইস গুলি ছাড়াইয়া কুটিয়া ফেলিবে, এবং লবণ হরিজা রাখাইয়া তাজিবে। তাহার পর খুন্টি দিয়া বুড়ি ২ করিয়া আদার রূপ দিবে। এবং সরিষার তেল চড়াইয়া গ্যাজলা করিলে সে গুলি একটু কড়া করিয়া তাজিয়া লইবে। তাহা হইলে মাচের বুড়ি ভাজা প্রস্তুত হইবে।

গলদা চিংড়ির রসবড়া ।

গলদা চিংড়ি মুখপ্রিয় বটে, কিন্তু ভয়ানক অপকারী । ইহাকে বতই কেন সিদ্ধ কর না, কিছুতেই ভেমন মরম হয় না । কিন্তু চিংড়ি মাচের রসবড়া প্রস্তুত করিলে মাচ খুব নরম হইয়া পরে এক খাইতেও উপাদেয় হয় । যে উপায়ে চিংড়ি মাচের রসবড়া প্রস্তুত হয় । তাহা নিম্নে লিখিত হইতেছে ।

প্রথমে গলদা চিংড়ি গুলির মাথা ও দাড়া কাটিয়া ফেলিবে এবং সমস্ত খোলা ছাড়াইয়া বাঁটিতে হইবে । বাঁটা হইলে তাহাতে আদার রস লবণ ও খাঁটী সরিষার তেল দিয়া ফেণাইবে । তাহার পর চাটুতে অল্প তৈল দিবে, তৈলের গেঞ্জলা সরিয়া গেলে ১০।১২ খানা করিয়া বড়ার আকারে মাচ গুলি দিবে এবং খুন্টির দ্বারা এপিট এপিট করিয়া ভাজিয়া লইবে । তাহা হইলে চিংড়ি মাচের রসবড়া প্রস্তুত হইবে, তবে একটু বাঁধানে ভাজিবে যেন সরিয়া না যায় ।

চিংড়ি মাচের সহিত বুটের ডাল।

চিংড়ি মাচের সহিত বুটের ডাল খাইতে নিত্যন্ত মুখপ্রিয় হইয়া থাকে। অতএব পাঠকেরা ইচ্ছা করিলে ইহা প্রস্তুত করিয়া খাইতে পারেন। ইহা প্রস্তুত করিতে অধিক ব্যয় স্বীকার করিতে হয় না। ইহা প্রস্তুত করিতে হইলে নিম্ন লিখিত উপকরণ সংগ্রহ করিতে হয়।

বুটের ডাল এক সের, মৎস্য এক সের, হলুদ বাটা তিন তোলা, ধনে বাটা চারি তোলা, লবঙ্গ বাটা আধ তোলা, আদা লবঙ্গ দুইটা, জীরে মরিচ বাটা দুই তোলা, আদা আধ তোলা, গরম মসলা চারি আনা, লবঙ্গ চারি আনা, তেজপাতা ছয় খানি, ঘৃত অর্দ্ধ পোয়া, তৈল এক পোয়া, লবণ ছয় তোলা, শুড় এক তোলা ও জল তিন সের।

ইহা রন্ধন করিতে হইলে অতিশয় বড় বড় গলদা চিংড়ির আবশ্যক।

প্রথমে যে রকমে বুটের ডাইল রন্ধন করিতে হয়, সেই রকমে রন্ধন করিবে, পরে চিংড়ি মাচ তুলিকে হলুদ ও লবণ মাখাইয়া ঘূতে ভাজিবে। ডাল যখন ফুটিয়া উঠিবে, সেই সময় ভাজা মাচ

গুলি নিক্ষেপ করিবে । কিছুক্ষণ পরে বখন মাচ গুলি বেশ অসিক্ত হইয়াছে, সেই সময় গরম মসলা বাঁটিয়া তাহাতে নিক্ষেপ করিবে । তাহা হইলে বুটের ডালের সহিত চিংড়ি মাচ প্রস্তুত হইয়া থাকে । ইহা খাইতে অতি মুখপ্রিয় বটে, কিন্তু নিতান্ত গুরুপাক হইয়া থাকে ।

### তেল বোল ।

আমাদের দেশে নিম্ন বোল ইত্যাদি করিয়া অনেক রকমের বোল আছে, কিন্তু তেল বোল সকলের অপেক্ষা মুখপ্রিয় ও উপাদেয় হইয়া থাকে । নিম্ন লিখিত উপকরণ সংগ্রহ করিলে তেল বোল প্রস্তুত হইয়া থাকে ।

মৎস্য এক সের আলু এক পোয়া, বেগুন এক পোয়া, কাঁচকলা এক পোয়া, পটল এক পোয়া, তৈল দেড় পোয়া, জল আধ সের, লবণ ২ টা, লবণ ৪ তোলা, হলুদ বাটা ২ তোলা ।

প্রথমে ভরকারী গুলিকে কুটিয়া শীতল জলে ধুইয়া ফেলিবে । পরে মাচ গুলি কুটিয়া তাতে হলুদ লবণ মাখাইয়া ভাজিয়া ফেলিবে । তার পর একটী পাত্রে কিছু তৈল দিবে । তৈলের

গ্যাজলা মরিলে তরকারী গুলি তাহাতে হেলনী  
মারিবে ও তাহাতে হলুদ যেনে এবং লক্ষা বাটা  
গুলিয়া দিবে এবং পরে মাচ গুলি তাহাতে  
নিষ্ক্রেপ করিবে। বেশ অুসিদ্ধ হইলে লবণ দিয়া  
নামাইবে। তাহার পর বাড়িতে বাকী তৈল  
পাঁচকোড়ন ও লবণ দিয়া সেই খোল মাংসাইয়া  
ফেলিবে। তাহা হইলে তেল খোল প্রস্তুত  
হইবে।

### ছেচড়া।

ছেচড়ার নাম শুনিয়া অনেকে নাসিকা কুঞ্চিত  
করেন বটে, কিন্তু রন্ধন করিতে পারিলে, ইহা  
নিতান্ত উপাদেয় হইয়া থাকে। নিম্ন লিখিত  
প্রণালী অনুসারে ছেচড়া রন্ধন করিতে হয়।

ছেচড়া রন্ধন করিতে হইলে খোসা সমেত  
অলু, পটল ও উচ্ছে ছাড়াইবে এবং হলুদ মাথা-  
ইয়া খানিককণ রাখিয়া দিবে। তাহার পর কিছু  
তৈল চড়াইয়া গ্যাজলা মরিলে, তরকারি গুলি  
বেশ করিয়া হেলনি মারিবে। কাঁটাযুক্ত মাচ  
হইলে ছেচড়া উত্তম হইয়া থাকে। সেই মাচ  
গুলি ভাজিয়া ফেলিবে এবং হেলনি মারি তরকারি

কারি গুলি চড়াইয়া ধনে, লক্ষা ও মরিচ বাটা  
সাধারণ পরিমাণে জলে গুলিয়া তাহাতে দিবে,  
ফুটিয়া উঠিলে ভাজা মাচ গুলি তাহাতে দিবে,  
পরে বেশ অসিদ্ধ হইলে লবণ স্নাত ও পরম মসলা  
দিয়া নানাইবে। দেখিবেন ইহা খাইতে কেমন  
উপাদেয় হইয়াছে।

## তৃতীয় অধ্যায়।

### ডিম্ব প্রকরণ।

#### ডিম্বের প্রলেহ।

ডিম্ব খাইতে বেশ সুসিদ্ধ, বৎস্য অপেক্ষা  
উহার গুণ অধিক, তবে কিঞ্চিৎ দুস্প্রাপ্য হইয়া  
থাকে, সেই জন্য বাহাদেব পরিপাক শক্তি হ্রাস  
হইয়াছে, তাহাদের ডিম্ব আহার করা উচিত  
নহে। এক্ষণে কিরূপ উপায়ে ডিম্বের প্রলেহ  
প্রস্তুত করিতে হয় তাহা নিম্নে লিখিত হইল।

প্রথমতঃ ডিম্ব গুলিকে সিদ্ধ করিয়া খোলা  
চাড়াইয়া ফেল এবং ডুমো ডুমো করিয়া ছুরির  
ঘারার কাট, তাহার পর পাঁত্রে লবঙ্গ ফোড়ন  
দিয়া স্নাত চড়াইয়া দাও এবং সেই ডিম্ব কুচি গুলি  
সাৎলাইয়া কেল। যদি ১১ সের ডিম্ব হয় ;  
তাহা হইলে চারি তোলা মরিচ এক



পোয়া ঘি চড়াইয়া দাও, এবং সেই ডিম কুচি গুলি সাতলাইয়া কেল। যদি ১১ সের ডিম হয়; তাহা হইলে চারি তোলা মরিচ এক তোলা আদা, ১ তোলা মনে ১ তোলা লবণ এক তোলা দই, এক পোয়া জলে গুলিয়া সেই সাতলানো ডিমে চালিয়া দাও। যখন দেখিবে বেশ সুসিদ্ধ হইয়াছে, তখন তাহাতে খানিক ঘি ও সরস মসলা দিয়া নানাইয়া কেল। তাহা হইলে উত্তম ডিমের প্রলেহ প্রস্তুত হইবে। ইহার খাদ্য অতি মনোরম হইয়া থাকে পাঠক মহাশয়েরা ইচ্ছা করিলে বাটিতে ইহা প্রস্তুত করিয়া খাইতে পারেন।

### ডিমের সন্নিদা ।

উত্তম ১১ সের ময়দার তিনটি ডিম ভাঙ্গিয়া দেশ করিয়া দলিতে থাক, পরে সামান্য জল দিয়া গুটী পাকাও, এবং কটীর ন্যায় বেলিয়া ঘুটের আগুনে সেক। বেশ সুসিদ্ধ হইলে তাহাতে আখ পোয়া ঘি ৪ তোলা মধু কি এক পোয়া চিনি মাখাইয়া আহার কর। দেখিবে কেমন মধুর আশ্বাসন হইয়াছে।

ডিমের মোহন ভোগ ।

আমরা পূর্বেই বর্ণিয়াছি যে ডিম নিভাত  
কর জব্য, অধিকন্তু ইহা অতীব সুখাদ, ইচ্ছা  
করিলে, ইহার মিশ্রণে নানা প্রকার উপাদের  
রসনা তৃপ্তকর খাদ্য প্রস্তুত হইয়া থাকে । ডিমের  
মোহন ভোগ অতি উত্তম হয়, এক্ষণে যে প্রণা-  
লীতে এই অতীব উপাদের মোহন ভোগ প্রস্তুত  
করিতে হয়,—তাহা নিম্নিউ হইতেছে ।

প্রথমে ৪টি ডিমের কোন এক স্থানে ছিঁড়  
করিয়া তাহার মধ্যস্থ ভরল পদার্থ টুকুন একটী  
পায়ে বরাইয়া রাখিবে, এবং দেড় হটাক বাতাসা  
তাহাতে দিয়া উত্তম রপে কেণাইবে । সেই  
সময় এক আনা আন্দাজ বাটা জাকরণ মিশাইয়া  
পুনরাব বোম্ব ঘরিয়া কেণিয়া রাখিরা দিবে ।  
তাহার পর একটী কড়ায় দেড় হটাক ঘি চড়াইবে,  
এবং ৪ তোলা সুজি তাহাতে উত্তমরপে ভাজিবে,  
সুজি ওলির রং বখন বোম্ব লাল হইয়াছে সেই  
সময় ঐ কেণানো পদার্থ টুকুন তাহাতে দিবে,  
এবং এক ধানি কাটের অন্ন আসে মিশ্র করিবে  
বখন বোম্ব ঘন হইয়া আসিবে সেই সময় পরস  
মসলা ওড়ো ও সামান্য কপূর দিয়া নাগাইবে ।

তাহা হইলে উত্তর ডিমের মোহন ভোগ প্রস্তুত হইবে। এই মোহন ভোগ জামাই প্রভৃতি আদরের পাঞ্জাদের পাতে দেবারি উপযুক্ত, হুঁহা করিলে সকল গৃহস্থেরা ইহা গৃহে প্রস্তুত করিতে পারেন কারণ ইহা কঠিন কি অধিক ব্যয় সাধ্য নয়।

### ডিমামৃত।

ইহা রন্ধন করিতে পারিলে অমৃতোপম সুস্বাদু হইয়া থাকে সেই অন্য ইহার ডিমামৃত নাম হইরাছে। এখানে ইহার উপকরণ ও রন্ধন প্রণালী লিখিত হইতেছে।

যদি ১০টা ডিম হয় তাহলে, ঘি আধ চটাক চিনি এক পোয়া, লেবুর রস এক পোয়া, বরষ মসলা ৪ মাষা, লবঙ্গ ২ মাষা ও এক আনা কুসুম আবশ্যিক।

ডিমের সম্যস্থিত যে হলদে পদার্থ থাকে কেবল সেই টুকুন একটী পায়ে চালিয়া লইবে, এবং কুসুম ও বরষ মসলার শুদ্ধা মিশ্রিয়া বেশ করিয়া ফেটিয়া ফেলিবে, এবং এক খানি পরিষ্কার নেকড়ায় তুলিয়া রাখিবে। তাহার পর

কড়ায় ঘি চড়াইয়া তাহাতে নেবুর রস চালিয়া দিবে, অল্পকণ পরে ঘি বেশ থাকিলে সেই ন্যাকড়া টিপিয়া জ্বিনিপের নায় সেই ঘিতে কেনিতে হইবে ও ঘেঁষে খর করিয়া তাজিয়া লইবে, তাহা হইলে ডিম্বায়ত হইবে। ইহা প্রকৃত পক্ষে এক প্রকার অমৃত হইয়া দাড়াইয়াছে।

### ডিম্বের কালিয়া ।

ডিম্বের এই তরকারিটা আমরা মচরাচর ব্যবহার করিয়া থাকি কারণ ইহা স্নাত ও কটী উভয়ের প্রিয় সম্ভব হইবার উপযুক্ত। রন্ধন করিতে পারিলে ইহা নিভাস্ত উপাদেয় হইয়া থাকে। পাটার কালিয়া অপেক্ষা পুষ্টিকর না হোক আবাদনে বড় ভারসহ্য হয় না।

যদি ১০টা ডিম্বের কালিয়া করিতে হয়, তাহলে আধ সের আলু, শীতকাল হইলে আধ পোয়া কড়াই সূতীর দানা, দেড় তোলা হলুদ চারি তোলা বাটা ধনে, দুই তোলা জিরে সরিচ, এক তোলা বাটা লক্ষা আধ তোলা আদা, চারি আনা তোর পরস মসলা তিন তোলা লবণ এক হুটীক ঘি ও ৪।৫ ঘনি তেজপাত আবশ্যিক।

প্রথমে ডিম গুলিকে সিদ্ধ করিয়া ছাড়াইবে, এবং ছুরির দ্বারায় ছুই খানা করিয়া কাটিবে। পরে কড়ায় ঘি চড়াইয়া তেজপাত ও মোটা কতক লবঙ্গ দিয়া ঘিকে পাকাইয়া আলু ও কড়াইসুটী গুলি উত্তম রূপে হেলেনি বারিবে। তাহার পর বাটা মসলা গুলি গুলিয়া তাহাতে দিবে। বধন বেশ ফুটিতে থাকিবে, সেই সময় ডিম গুলি তাহাতে ছাড়িয়া দিবে। এবং তরকারি গুলি উত্তম রূপে সিদ্ধ হইলে যাহার রুচী হয় অল্প প্রমাণ পেজের রস দিয়া নামাইয়া রাখিবে। তাহার পর কড়া কি হাড়ি বেশ পরিষ্কার করিয়া তাহাতে বাকী ঘি টুকুন চড়াইয়া, গঁয়াজলা সরিয়া গেলে সাঁতলাইয়া লইবে, এবং পরম মসলা দিয়া নামাইবে। তাহা হইলে উত্তম ডিমের কালিয়া প্রস্তুত হইবে। ইহার আত্মাদন সাংস অপেক্ষা কোন অংশে ন্যূন নহে।

ডিমের বড়া ।

ডিমের বড়া ভাজিতে হইলে, ডিমের সম্মুখ ভাগে ছেদ করিয়া ভিতরকার তরল পদার্থ টুকুন বাহির করিয়া লইবে এবং তাহাতে লবণ পরম

মলমল গুড়ো জিরে ভাজার গুড়ো ও সামান্য একটু বেসম মিশাইয়া বেশ করিয়া ফেলিবে। তাহার পর কড়ায় ঘি চড়াইয়া ব্যাঙলা মরিয়া গেলে বড়ার আকারে ফেলিয়া লইবে, তাহা হইলে উত্তম ডিমের বড়া ভাজা হইবে,—

### ডিমের কট্লেট।

মাট মাংসের ন্যায় ডিমের উত্তম কট্লেট প্রস্তুত হইয়া থাকে; এবং ইহার আশ্বাস অতি উত্তম হয়। এক্ষণে বেকশ উপায়ে ডিমের কট্লেট প্রস্তুত হয়, তাহা নিম্নে লিখিত হইতেছে।

প্রথমে কয়েকটি ডিম উত্তম রূপে ধুইয়া গরম জলে সিদ্ধ করিবে, এবং খোসা ছাড়াইয়া ডুমো ডুমো করিয়া কাটিবে। তাহার পর আর কয়েকটার ডিমের ভিতরকার হলদে পদার্থটি বাহির করিবে, এবং তাহাতে পরিমাণ মত লবণ সামান্য বেসম কি ময়দা, মরিচের গুড়া ও আদার রস দিয়া উত্তম রূপে চট্কাইবে। তাহার পর সেই ডুমো ডুমো ডিম গুলি তাহাতে মাখাইয়া ঘিয়ে ভাজিবে, তাহা হইলে ডিমের কট্লেট প্রস্তুত হইবে। মাংসের কট্লেট অপেক্ষা ডিমের কট্লেট অধিক সুস্বাদু হইয়া থাকে।

### ডিমের পুরী।

যদি ডিমের পুরী প্রস্তুত করিয়া রমনাকে পরিভুক্ত করিতে ইচ্ছা কর তাহা হইলে প্রথমে কড়ায় ঘি চড়াইয়া ডিমের অভ্যন্তরের সেই হলদে পদার্থটুকুন তাহাতে ভাজিবে এবং আর একটা পাখে দারুচিনি লবঙ্গ-বাটা এলাচ চূর্ণ লবণ সহ উত্তনে চড়াইয়া সেই তাজা ডিমগুলি তাহাতে ছাতিয়া দিবে বেশ সুসিদ্ধ হইলে, তাহাতে দুই কোটা গোলাপি আভর মিলাইয়া নামাইবে, তাহা হইলে উত্তম ডিমের পুরী প্রস্তুত হইবে। ইহার আশ্বাসন নিত্য মধুর হইয়া থাকে।

### ডিমের মধুরাস।

প্রথমে কিঞ্চিৎ স্বতে ১ গোলা আদার কুচি ভাজিবে ও একটা পাখে রাখিয়া দিবে, তাহার পর ঐ স্বতে ১ গোলা তোল। মাংস মাতলাইবে, এবং উহাতে ২ তোলা লবণ ও তোলা তাজা বনে চূর্ণ ও প্রথম মসলা চূর্ণ জল সহ তাহাতে দিবে, এবং শুষ্ক হইলে ডিমের হলদে অংশ সেই মাংসের সহিত মিলাই ব, তাহার পর সেই তাজা আদার কুচি গুলি ২ মাষা প্রথম মসলা ও কিঞ্চিৎ

কুক্কুর বাটা দিয়া পাঞ্জের মুখ সরার দ্বারায় উক্তস  
রূপে বদ্ধ করিয়া দিবে, এবং সরার উপর কিঞ্চিৎ  
জল রাখিবে । পরে সেগুলি বেশ ভাজা ভাজা  
হইলে নামাইয়া রাখিবে । তখন দেখিবে ইহার  
আত্মাদন কেমন মধুর হইয়াছে ।

## চতুর্থ অধ্যায় ।

মাংস প্রকরণ ।

পাঁটার মাংস হিন্দু মাঝেই আহাৰ করিয়া  
থাকেন, সেই জন্য আমরা হাঁস বা অন্যান্য পক্ষী  
মাংসের রন্ধন-প্রণালী পরিত্যক্ত করিয়া কেবল  
পাঁটার নানাবিধ ব্যঞ্জনের উল্লেখ করিলাম ।

মাংস ভাজা রন্ধন করিতে পারিলে নিতান্ত  
উপাদেয় হইয়া থাকে । যদি মাংস ১/১ সের  
হয়, তাহা হইলে ৩ তোলা লবণ, আধ সের ময়দা  
১ ছটাক আদার রস ও ৪ মাষা মরিচ সংগ্রহ  
করিবে ।

প্রথমে মাংস গুলি বেশ কুচি কুচি করিয়া  
কুটিবে, ও হলুদ ও লবণ মাখাইয়া রাখিয়া দিবে ।  
তাহার পর হাঁড়িতে কিঞ্চিৎ ঘৃত বা তৈল দিয়া



মাংস গুলি উত্তম রূপে সাঙলাইয়া ফেলিবে  
কিন্তু সাবধান বেন চুইয়া না যায় । পরে মাংস  
গুলির হাত ছাড়াইয়া আদার রস মরিচ চূর্ণ গরম  
মসলা প্রভৃতি বেশ করিয়া ঠালিয়া ফেলিবে ।  
পরে কড়া উনুনে বসাইয়া ঘি ঢালিয়া দিবে ।  
ঘির শেঁজলা করিয়া গেলে, বড়ার আকারে সে  
গুলি ভাজিবে । বেশ বাদামি রং হইলে ঝাড়রি  
দিয়া নামাইয়া রাখিবে । তাহা হইলে উত্তম  
মাংস ভাজা প্রস্তুত হইবে ।

### পাঁটার ক্যারি বা বোল ।

সাধারণতঃ বাঙ্গালীর গৃহে পাঁটার এই ব্যঞ্জন-  
নটী অধিক প্রচলিত আছে । কারণ তাত্ত কটী  
লুচি, মকলকার সঙ্গে ইহার সম্ভাব আছে ।  
এক্ষণে ক্যারি রাখিবার নিয়ম ও উপকরণাদি  
লিখিত হইতেছে ।

কচি পাঁটার মাংস আধ সের, ঘৃত এক ছটাক  
জল আধ সের সবণ দেড় তোলা হলুদ বাটা  
আধ ভরি ; লঙ্কা বাটা আধ ভরি, চারি আনা  
তোর আদা ছেচা, আধ ভরি, ভাজা ধনে গুড়া  
ও ৪ আনা ভোর গরম মসলার প্রয়োজন ।

প্রথমে ধমে ও পরম মসলা ভিন্ন আর সমস্ত  
বাটা মসলা ও আদা ছেদা মাংসে মাখিবে,  
তাহার পর কড়ায় ঘি চড়াইয়া খান চুই তেজ-  
পাত্ত কোড়ন দিবে, ঘি উত্তমরূপে পাকিয়া  
উত্তিলে তাহাতে মাংস ওলি দিয়া উত্তমরূপে  
নাড়িতে থাকিবে ইহাকে মাংস কসা বলে । এই  
রূপ প্রক্রিয়ার দ্বারায় যখন মাংস আধ সিদ্ধ হইয়া  
আসিবে সেই সময় যে প্রকার বোল রাখিতে  
ইচ্ছা করিবে, সেই পরিমাণ পরম জ্বল তাহাতে  
দিবে এবং যত্ন যত্ন জ্বাল দিতে থাকিবে । যখন  
দেখিবে মাংস উত্তম রূপ সুসিদ্ধ হইয়াছে হাড়  
আপনি খুলিয়া আসিতেছে, সেই সময় লবণ ও  
ধনের গুড়া দিয়া নামাইবে । এবং কড়ায় ঘি ও  
পরম মসলা দিয়া মাংস লাইয়া লইবে । এই রূপ  
পাঁচটা ক্যারি সহজে প্রস্তুত হইয়া থাকে এবং  
আস্বাদনও স্বাদ হয় না ।

### মাংসের পুরী ।

মাংসের পুরী খাইতে খুব উপাদেয় হয় বটে,  
কিন্তু ইহা প্রস্তুত করা কিঞ্চিৎ শ্রম সাধ্য ও ব্যয়  
সাপেক্ষ, অধ্যবিস্তৃত গৃহস্থদের পক্ষে ইহা প্রস্তুত

করা বড় সুবিধা জনক নহে । ধনকুবের মহা-  
শয়েরা ইচ্ছা করিলে ইহার দ্বারায় রসনা পরি-  
তৃপ্ত করিতে পারেন ।

যদি মাংস ১/১ সের হয় তাহা হইলে ১/১  
সের সরদা ১/১ সের ঘি ২ মাষা দারচিনি ২ মাষা  
লবঙ্গ ৪॥ মাষা মরিচ, আদা ২ তোলা, ধনে  
২ তোলা, ছোলার ডাল ১ ছটাক ও তিন  
তোলা লবণের আবশ্যক ।

প্রথমে সরদায় ময়ান দিয়া রাখিবে । ডাল  
গুলি ঘূতে ভাজিয়া কুটিয়া ফেলিবে । তাহার  
পর মাংস গুলিরে খুড়িয়া সেই চূর্ণ করা ভাল  
তাহার সহিত মিশাইয়া ফেলিবে । পরে মসলা  
ও লবণ মিশাইবে, তাহার পর কড়ায় অন্ন ঘি  
চড়াইয়া সেই মেশানো মাংস গুলি ভাজিয়া  
ফেলিবে । পরে সেই সরদার চৌল নিৰ্ম্মাণ  
করিয়া তাহার ভিতর সেই মাংসের পুর দিয়া  
লুচির মতন বেলিয়া ঘিতে ভাজিবে তাহা হই-  
লেই মাংসের পুরী প্রস্তুত হইবে । ইহার আশ্বা-  
দন অতীব মনোহর হইয়া থাকে ।

### মাংসের মিষ্ট পিটে ।

প্রথমে মাংসকে উত্তম রূপে খুড়িয়া জলে সিদ্ধ করিবে তাহার পর তাহাতে বাদাম বাটা অল্প চিনি সরিচ ও গরম মসলায় মিশাইয়া উত্তম রূপে চট্কাইবে । অন্য একটা পাত্রে গোটা কয়েক ডিমের কেবল সেই হলদে অংশটা বরাইয়া লইবে । পরে সেই চটকানো মাংস গোলা সন্দেশের মতন—গোল গোল করিয়া ডিমের সেই হলদে অংশটা মাখাইয়া ঘিରେ ভাজিবে, এবং বাদামি রং হইলে নামাইবে । মাংসের অনেক রকম মিটা প্রস্তুতের নিয়ম আছে, তাহার মধ্যে এই প্রণালীটি সহজ বলিয়া প্রকাশ করিলাম ।

### মাংসের লুচি ।

মাংসের লুচি প্রস্তুত করিবার উপকরণ ও পরিমাণ লিখিত হইতেছে ।

মাংস ১১ সের ময়দা ১১ সের ষি তিন পোয়া দারু চিনি ২ বাষা, লবঙ্গ ২ বাষা, এলাচ ২৪ বাষা আদা ২ তোলা ধনে ৪ তোলা ছোলার

ডাল ৮ ছটাক। তবে শীতকাল হইলে ১ পোয়া ডাল লইবে।

প্রথমে ময়দার পরিমাণ মত ময়দান মিশ্রা উত্তম রূপে মাখিবে তাহার পর ছোলার ডাল গুলি ঘিতে ভাজিয়া ধুলোর ন্যায় চূর্ণ করিয়া ফেলিবে, পরে মাংস খুব মিহি করিয়া থুড়িয়া ভাহাতে ঐ গুড়ানো ডাল, মসলার গুড়ো ও আদার রস মিশাইবে। তৎপরে কড়া জ্বালে চড়াইয়া ভাহাতে ঘি দিবে এবং গ্যাজলা মরিয়া গেলে ঐ মেসানো মাংস উত্তমরূপে ভাজিয়া লইবে।

পর ১০০ ময়দার চোস করিয়া তাহার মধ্যে ঐ ভাজা মাংসের পুর দিবে এবং সুখ আটিয়া ভাজিয়া লইবে। তাহা হইলে মাংসের পুরী প্রস্তুত হইবে। ইহার আত্মাদন নিতান্ত মনোহর হইয়া থাকে।

### মাংসের কালিয়া†

মাংসের অন্যান্য ব্যঞ্জন অপেক্ষা এই কালিয়ার অধিক প্রচলন দৃষ্ট হইয়া থাকে। কেন না রুটী লুচি কি অন্য সকলকার সঙ্গে ইহার মিলন মন রস হইয়া থাকে। এই কালিয়া কিরূপে

রন্ধন হিলে নিত্যন্ত উপানের হইয়া থাকে,  
তাই লিখিত হইতেছে।

যদি ১০০ র পাট হয় তাহলে আধ সের  
গোল আলু দি আধ পোয়া, সরিষার তেল  
এক ছটাক, বাটা হলুদ এক তোলা ছোলা আদা  
১ তোলা জিরে সরিচ ২ তোলা বাটা ধনে  
৪ তোলা লবঙ্গ ৪ তোলা চোট এলাচের দানা  
তিন আনা আন্ত লবঙ্গ দেড় আনা দারু চিনি  
লক্ষা দেড় তোলা তেজপাত ৭৮ খানি, বাতানা  
এক তোলা ও আড়াই সের তলের আবশ্যক।

প্রথমে মাংস গুলিকে ডুমোর করিয়া কুটিবে,  
এবং এক তোলা লবণ, এক তোলা হলুদ, এক  
তোলা ধনে, সমস্ত টুকুন লক্ষা ও জিরে সরিচ  
বাটা এবং সরিষার তেল টুকুন তাহাতে দিয়া  
উত্তমরূপে চটকাইবে। পরে এক খানা গামচা  
কি অন্য কিছু চাপা দিয়া আধ ঘণ্টাটাক রাখিয়া  
দিবে। আলু গুলিকে আধ ভাজা করিয়া স্বতন্ত্র  
পাত্রে রাখিবে। তাহার পর উনুনে হাড়ি চড়া-  
ইয়া তাহাতে ঘি দিবে, এবং গোষ্ঠী করেক তেজ-  
পাত ও লবঙ্গ তাহাতে ভাজিবে। যখন ঘি হইতে  
ধোয়া বহির্গত হইতেছে দেখিবে। সেই মাংস  
গুলি তাহাতে দিয়া একবার উত্তমরূপে নাড়িয়া

সরা ঢাকিয়া দিবে, ও বেশ করিয়া আঁচ দিতে থাকিবে। যখন দেখিবে মাংস হইতে জল বহির্গত হইয়া সেহ জল সরিয়া গিয়াছে, সেই সময় জল ঢালিয়া দিবে, এবং ফুটিবার মুখে গরম মসলা ব্যতীত আর ২ বাটা মসলা, বাকী লবণ টুকুন ও আঁসু তাহাতে নিক্ষেপ করিবে, এবং জাল কমাইয়া মুহূ আঁচে সিদ্ধ করিতে থাকিবে। যখন দেখিবে মাংস বেশ সুসিদ্ধ হইয়াছে, হাড় হইতে মাংস আপনি ছাড়িয়া আসিতেছে, সেই সময় গরম মসলা ও বাকী ঘি টুকুন ঢালিয়া দিয়া নামাইবে। সাধারণতঃ এইরূপ প্রণালীতে মাংসের কালিয়া প্রস্তুত হইয়া থাকে।

### মাংসের ভর্তা।

মাংসের ভর্তা প্রস্তুত করিতে হইলে নিম্ন লিখিত উপকরণ গুলি সংগ্রহ করিতে হয়।

যদি ১২ সের মাংস হয়, তাহা হইলে এক পোয়া ঘৃত, এক পোয়া দাধ, দুই আনা চিনি, দুই আনা ছোট এলাচ, দেড় আনা সবুজ দেড় তোলা আদা বাটা দুই তোলা ধনে বাটা ও তিন তোলা লবণের আবশ্যক।

খুব কচি পাঠার মাংস হইলে ভর্তা উত্তম হইয়া থাকে। প্রথমে মাংস হইতে হাড় গুলি বাছিয়া কেলিবে। তাহার পর উনুনে হাড়ি টাপাইয়া ঘি ঢালিয়া দিবে, এবং গ্যাজলা সরিয়া গেলে আদার কুচি ও লবঙ্গ গুলি তাহাতে দিয়া নাড়িতে থাকিবে। যখন সে গুলি বেশ ভাজা হইয়াছে, সেই সময় মাংস গুলি তাহাতে নিক্ষেপ করিয়া নাড়িতে থাকিবে। মাংস গুলির রং উষ্ণ বাদামি হইলে ধনে বাটা ও লবণ পরিমাণ সতন জলে গুলিয়া তহোতে দিবে, এবং সরিষা দ্বারায় হাড়ির মুখ ঢাকিয়া রাখিবে। বেশ সুসিদ্ধ হইলে পোস্ত দানা বাটা ও বাদাম বাটা তাহাতে দিয়া নামাইবে। তাহার পর অন্য একটী পাত্র উনুনে চড়াইয়া ঘি ঢালিয়া দিবে, এবং গ্যাজলা সরিয়া গেলে সিদ্ধ করা মাংস গুলি ঢালিয়া দিবে, ও দৈই টুকুন ও চিনি এই সময় দিবে, বেশ ফুটিত আৱন্ত করিলে, বাকী ঘি ও প্রথম মসলা তাহাতে দিয়া নামাইয়া কেলিবে। বোঝা থাকিলে ভর্তা তেমন সুস্বাদ হয় না, সেই জন্য অধিক জল দিবে না।



মাংসের কোণ্ডা ।

এক্ষণে কোণ্ডা প্রস্তুত করিবার প্রণালী লিখিত হইতেছে ।

খুব কচি মাংস এক সের স্নাত আধ সের ডিম ৫টা বেসন এক ছটাক পোস্ত বাটা ২ তোলা বাদাম বাটা ২ তোলা লবঙ্গ বাটা দুই তোলা লবঙ্গ বাটা দুই তোলা খনে বাটা তিন তোলা ছোট এলাচ ৩ ডা চারি আনা, আদা বাটা ২ তোলা হলুদ বাটা ২ তোলা ৩ লবণ তিন তোলা ।

প্রথমে মাংস কে জলে সিদ্ধ করিয়া হাড় বাছিয়া ফেলিবে, এবং বেসন ও যাবতীয় বাটা মসলা গুলি লবণ এবং বাদাম পোস্ত বাটা ও ডিমের হুলদে মাংস টুকুন মিশাইয়া বেশ করিয়া চটকাইবে । তাহার পর কড়ায় ঘি চড়াইয়া গ্যাজলা করিয়া গেলে সেই মেনানো মাংস গুলি সাতলাইয়া লইবে । তাহা হইলে উক্ত কোণ্ডা প্রস্তুত হইবে ।

### মাংসের অন্ন ।

মাংস ১/১ সের ধনে বাটা ২ তোলা লবণ  
৪ তোলা গোল সরিচ আধ তোলা দধি এক  
পোয়া, হলুদ ২ তোলা সরিষা ৪ আনা ঘৃত  
আড়াই ছটাক ভেতুল ৪ তোলা দারু চিনি সিকি  
ভোর ছোট এলাচ দুই আনা গোলপা জল ২  
তোলা জল দেড় সরা ।

যে রূপ প্রণালীতে কালয়ে রাখিতে হয় সেই  
রূপে রাখিবে, এবং সাতলাইবা পুকের গোলাপ  
জলে ভেতুল গুলিয়া চিনি মিশ্রিত করিয়া দিবে ।  
তাহা হইলে মাংসের অন্ন প্রস্তুত হইবে ।

### মাংসের কটলেট ।

যদি ১/১ সের মাংস হয়, তাহা হইলে ১  
তোলা হলুদ ১৥ তোলা জিরে সরিচ, তিন  
তোলা ধনে তিন তোলা লবণ, সিকি ভরি লবঙ্গ  
৮ ভোর দারু চিনি ৮ আনা ছোট এলাচ ও কিছু  
বিস্কুটের গুড়োর আবশ্যক ।

দাবনার মাংস হইলে উক্ত কটলেট হইয়া  
থাকে । প্রথমে মাংসের বড় ২ হাড় বাহির করিয়া  
ফেলিবে, ও খুব মিহি করিয়া খুড়িবে । তাহার

পর ১ শের জলে ঐ মাংসটি সিদ্ধ করিয়া ঐ সমস্ত মসলা ওড়ো করিয়া লবণ সহ তাহাতে দিয়া উত্তমরূপে চটকাইবে। পরে, যে রূপ লুচির লেচি কাটে, সেইরূপ লেচির ন্যায় কাটিয়া জৈবং চেপ্টা করিবে, এবং দুদিকে সেই বিস্কুটের ওড়া মাখাইয়া ঘিরে ভাজিবে, জৈবং বাদামি রং হইলে নামাইবে। মাংসের অন্যান্য খাদ্যের মধ্যে এই কটলেট নিতান্ত উপাদেয় হইয়া থাকে। সেই জন্য অনেকে ইহা খাইতে ভাল বাসিয়া থাকেন।

### মাংসের রোস্ট।

ইহা ইংরাজি খাদ্য আমাদের দেশে ও প্রকার প্রণালীতে মাংস প্রস্তুত করিবার রীতি প্রচলন নাই। ইংরাজেরা অত্যন্ত মাংস প্রিয় বটে, কিন্তু সিদ্ধ ও দধ করা ভিন্ন আর কোন প্রকার রন্ধন প্রণালী তাহারা পরিজ্ঞাত নহে। আজ কাল আমাদের দেশের যুবক বৃন্দ ইংরাজি ভাবে বিভোর হইয়া আছে। তাহাদের খাদ্য প্রণালী নিতান্ত উপাদেয় ও রসনা তৃপ্ত কর বলিয়া বোধ করিয়া থাকে, সেই জন্য মাংসের রোস্ট লিখিত হইল।

দাবানা বা ঘাড়ের এক ষণ্ড, আন্তে মাংসকে লবণ ভিন্ন আর সমস্ত গুড়ো মসলা মাখাইয়া একটা লোহার সিকেতে বন্ধ করিবে। নীচেতে প্রচুর পরিমাণে কাটের কয়লায় আগুন করিবে, এবং এক জন সেই সিক বন্ধ মাংস সেই আগুনের উপরে আন্তে ২ ঘুরাইতে থাকিবে, আর এক জন ফোটা ২ করিয়া তাহার উপর ঘি ঢালিতে থাকিবে, এইরূপ করিতে ২ যখন মাংসের রং আরম্ভোলার ন্যায় হইবে, সেই সময় বুঝিবে যে রোষ্ট প্রস্তুত হইয়াছে। তাহার পর ছুরি দ্বারা ষণ্ড ২ করিয়া কাটিয়া পরিবেশন করিবে, এবং খাইবার সময় লবণ ও মরিচ গুড়া মিশ্রিত করিয়া লইবে।

### মাংসের পেরেল।

ইহা শু ইংরাজি খাদ্য, এক্ষণে ইহার প্রস্তুত প্রণালী লিখিত হইতেছে।

যদি ১ সের মাংস হয় তাহা হইলে ১ তোলা হলুদ ১৥ তোলা জিরে মরিচ তিন তোলা ধনে, ২ তোলা আদা বাটা ১ তোলা পিয়াজ বাটা ২ তোলা দধি, তিন তোলা লবণ ৪ আনা লবঙ্গ

তুই আনা দারু চান ও তুই আনা ছোট এলাচের  
আবশ্যক।

প্রথমে মাংসকে চাঃ আঙ্গুল চণ্ডা ও ছয়  
আঙ্গুল লম্বা করিয়া শ্লাইস কাটিবে। তাহার পর  
ঐ সমস্ত মসলা গুড়া করিয়া প্রত্যেক শ্লাইসের  
উপর পিটে উত্তমরূপে মাখাইবে। গেরাল দানি  
নামে চক্রাকর এক প্রকার বস্ত্র আছে। সেহের  
উপর প্রচুর পরিমাণে দেশী করলার আণ্ডন করিয়া  
তাহার উপর ঐ গেরাল দানি বসাইবে, এবং  
তাছাতে দি চালিয়া মাংস গুলি সাজাইয়া দিবে।  
এক পিট বাদারি রং হইলে অন্য পিট ফিরাইয়া  
দিবে। এইরূপে উভয় পিট সুসিদ্ধ হইলে  
মাংসের গেরেল প্রস্তুত হইবে।

### দধি পলান্ন।

দধি পলান্ন প্রস্তুত করিতে হইলে নিম্ন লিখিত  
উপকরণ গুলি সংগ্রহ করিতে হয়।

মাংস ১/১ সের চাউল ১/১ সের স্বত এক  
পোয়া দধি আধ সের পাতি লেবু একটা আদা  
২ তোলা, খনে ২ তোলা কৈলা জিরে ১ তোলা  
ডেজ পাত ২ তোলা, লবণ চারি তোলা মরিচ

৪॥ ভোলা, ছোট এলাচ সিকি ভোর, লবঙ্গ  
সিকি ভোর, ও চারু চিনি আধ আনা আবশ্যক ।

বেশ করিয়া মাংস ওলি খুড়িয়া ফেলিবে,  
তাহার পর একটা পুটলিতে ঐ সমস্ত মসলা  
পুরিয়া তার আঁধনি জ্বল প্রস্তুত কর, এবং সেই  
জ্বলে মাংস সিদ্ধ করিয়া মাংস ও জ্বল আন্দাজ  
করিয়া রাখ । মাংস ওলি ১ চটাক ঘিতে সাতলা-  
ইয়া লও । তাহার পরে একটা পায়ে তেজ-  
পাতা, সাজাইবে, ও কাল জিহে ছড়াইয়া দিবে,  
তাহাতে মাংস ওলি সাজাও, ও পরম মসলা  
চূর্ণ করিয়া দাও । তাহার পর তাহার উপর  
চাউল ওলি দাও ও সেই দধি ও আঁধনি জ্বল  
দিয়া আচে বসাও । আধ সিদ্ধ হইলে লেবুর  
রস তাহাতে দাও, ও বাকী ঘি টুকুন দিয়া দমে  
বসাইবে, তাহা হইলেই দধি পলার প্রস্তুত হইবে ।  
ইহার আবাদন নিত্যন্ত মধুর হইয়া থাকে ।

### কমলা লেবুর পলার ।

কমলা লেবুর কোয়া ১/১ সের কমলা লেবুর  
রস আধ সের; চিনি আধ পোয়া চাউল আধ  
সের স্বত ১ পোয়া, ছোট এলাচের দানা ছই

ଆନା, ଦାଳ ଚିନି ହୁଏ ଆନା ଲବଙ୍ଗ ହୁଏ ଆନା,  
କିସ୍‌ମିସ୍ ଆଧ ତୋଳା, ବାଦାମ ୧ ତୋଳା ମେଣ୍ଡା  
ଏକ ତୋଳା ଆକରାମ ହୁଏ ଆନା, କୀର ଆଧ ପୋରା  
ଲବଙ୍ଗ ହୁଏ ତୋଳା ଓ ଝଲ ଏକ ସେର ।

ପ୍ରଥମେ ବାଦାମ କିସ୍‌ମିସ ଓ ମେଣ୍ଡା ଚାଲି  
ସିତେ ତାଞ୍ଜିବେ । ତାହାର ପର ଆଧ ପୋରା ସି  
ଚଢ଼ାଁଇବା ଗରମ ସରଳା ଚାଲି ତାଞ୍ଜିବେ, ପରେ ଏହି  
ସ୍ବତେ ଚାଉଳ ଚାଲି ଚାଲିବା ଦାଓ, ଆଧ ତାଞ୍ଜା  
ହୁଏଲେ ଲେବୁର ରସ ଦିବେ ପରେ ଗରମ ସରଳ ଝଲବନ  
ଦିବା ସରାର ବାଦାମ ହାଣ୍ଡିର ମୁଖ ବନ୍ଦ କର, ଓ ଖୁବ  
ମୁତ୍ତ ଝାଲ ଦାଓ । ସବୁର ଦେଖିବେ ଚାଉଳ ଚାଲି  
ଅସିଦ୍ଧ ହୁଏତେ ସେହି ସମୟ ଲେବୁର କୋରା ବାଦାମ  
ମେଣ୍ଡା କିସ୍‌ମିସ କୀର ଓ ଚିନି ତାହାତେ ଚାଲିବା  
ଦାଓ, ଓ ଉତ୍ତୁନ ହୁଏତେ ମାଆଇବା ମସେ ବସାଈବା  
ରାଧ, ତାହା ହୁଏଲେ କମଳାର ବା କମଳା ଲେବୁର  
ମଳାର ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୁଏବେ ।

ଆନାରମେର ଚାଟିନି ।

ଆନାରମ କୋଟା ୧/୧ ସେର କଲିଚୁମ ୧ ତୋଳା,  
ହଲୁଦ ବାଟା ଏକ ତୋଳା ଲେବୁର ରସ ୧ ହଟାକ କିସ୍-  
ମିସ ଆଧ ପୋରା ଚିନି ଆଧ ପୋରା ମରିସା ଏକ

আনা, সরিষা বাটা তিন তোলা, এগাচ দানা তিন তোলা ও ঘৃত আধ ছটাক।

প্রথমে আনারস গুলি ছাড়াইয়া ডুমো ডুমো করিয়া কুটিবে এবং কলি চূন মাখাইয়া ধুইয়া ফেলিবে পরে সে গুলিকে পুনরায় হলুদ মাখাইয়া ধুইবে। তাহার পর জলে সেই আনারস গুলি সিদ্ধ করিবে। সুসিদ্ধ হইলে তাহাতে শেখুর রস ও কিস্মিস ফেলিয়া দিবে। পরে অন্য একটা পাত্রে উনুনে চড়াইয়া ছোট এগাচের দানা ও সরিষে কোড়ন দিবে। যিহের ব্যাজলা সরিয়া গেলে তাহাতে সিদ্ধ করা আনারস গুলি ঢালিয়া দিবে, ফুটিতে আরম্ভ করিলে চিনি দিবে, ৩ ১/২ মিনিট জ্বালে রাখিয়া নামাইয়া ফেলিবে। তাহা হইলেই উত্তম আনারসের চাটনি প্রস্তুত হইবে। অন্যান্য চাটনি এই আনারসের চাটনি সমধিক যুথ প্রিয় হইয়া থাকে।

### আলুর চাটনি।

প্রথমে আলু গুলিরে ডুমো ২ করিয়া কুটিবে, এবং অন্ন হলুদ মাখাইয়া ধুইয়া ফেলিবে। তাহার পর হাঁড়ি উনুনে বসাইয়া তেল আন্তো



গোটা দুই লক্ষা পাঁচ কোড়ন ও সরষে কোড়ন দিবে, ও তেলের প্যাঙ্গল মারয়া গেলে, আলু গুলি তাহাতে দিয়া আধ ভাজা করিবে । পরে পরিমাণ মত জল তেতুল গুলিয়া তাহাতে দিবে । বেশ ফুটিতে থাকিলে লবণ দিয়া নাগাইবে ।

### পুদিনা সাকের চাটনি ।

পুদিনাসাক এক ছটাক একটা পাতি লেবু, লক্ষা ২১৩ টা লবঙ্গ চূর্ণ এক আনা, তেতুল আধ ছটাক, চিনি দুই তোলা, ও লবণ চারি তোলা ।

প্রথমে পুদিনাসাক গুলি যে আধ বাটা করিয়া লেবুর রস ছাড়া আর ২ সমস্ত মসল চূর্ণ ও লবণ দিয়া উত্তম রূপে চটকাইবে । যখন দেখিবে বেশ মিশ্রিত হইয়াছে, সেই সময় সামান্য জলে তেতুল গুলিয়া চিনি ও লেবুর রস সহ তাহাতে দিবে, ও উত্তমরূপে মিশ্রিত করিয়া ফেলিবে তাহা হইলেই পুদিনার চাটনি প্রস্তুত হইবে । এই পুদিনার চাটনি অগ্নিতে পাক করিবার ভেদন আবশ্যিক হয় না । কাঁচা অবস্থায় বেশ সুভার হইয়া থাকে ।

### আমড়ার চাট্‌নি ।

কচি ২ আমড়ার উত্তম চাট্‌নি হইয়া থাকে ।  
প্রথমে আমড়া গুলি কুটিয়া অল্প হলুদ মাখাইয়া  
ধুইয়া ফেলিবে । পরে হাঁড়িতে স্কেল দিয়া  
তাঁহাতে পঁচ ফোড়ন ও সরিষা ফোড়ন দিবে ।  
তেল পাکیয়া উঠিলে তাহাতে আমড়া গুলি  
সাতলাইবে । যখন দেখিবে আমড়া গুলি রং  
বাদামি হইয়াছে সেই সময় পোস্তদানা বাটা জলে  
গুলিয়া তাহাতে দিবে । বেশ কুটিতে আরম্ভ  
করিলে পরিমাণ মত লবণ ও চিনি দিবে, ও পাতি  
লেবুর রস তাহাতে দিয়া নাগাইবে । এই আম-  
ড়ার চাট্‌নি নিত্যান্ত মুখ প্রিয় হইয়া থাকে ।  
এমনি কি বাহার অরুচী হইয়াছে, তাহার ও রুচী  
হয় ।

### আলু বধার চাট্‌নি ।

প্রথমে একটী পাত্রে আলু বধরা গুলি  
ভিজাইয়া রাখিবে । তাহার পর হাঁড়িতে স্কেল  
চড়াইয়া সরষে ও পঁচ ফোড়ন দিবে । তেল  
বেশ পাکیয়া উঠিলে কতক গুলি কিস্মিস  
তাহাতে দিবে, আখ ভাজা হইলে আলুবধরা

জলে গুলিয়া তাহাতে দিবে। বেশ ফুটিতে আরম্ভ করিলে অল্প পরিমাণ বাটা হলুদ লবণ ও চিনি নিক্ষেপ করিবে। জল সরিয়া কাই ২ হইলে নামাইয়া রাখিবে।

### পায়স ।

কামিনী ধানের চাউলের উৎকৃষ্ট পায়স হইয়া থাকে। অনেকে স্নজির পায়স প্রস্তুত করিয়া থাকেন, কিন্তু চাউলের পায়সের ন্যায় তাহার আশ্বাদন হয় না।

উত্তম পায়স রন্ধন করিতে হইলে  $\frac{1}{5}$  সের ধানি দুই আধ পোরা চাউল, আড়াই পোরা বাতাসী এক ছটাক স্নত ৪ তোলা ছাড়ানো বাদাম ও তোলা কিস্মিস ২ তোলা পেস্তা,  $\frac{1}{2}$  ভোর ছোট এলাচের গুড়া ও সামান্য একটু কপূরের আবশ্যক।

প্রথমে চাউল গুলিরে অল্প জলে সিদ্ধ করিতে চড়াইবে। আধ সিদ্ধ হইলে স্নত টুকুন তাহাতে দিবে, এবং ক্রমে ক্রমে দুই তাহাতে খাওয়াইবে। যখন বেশ ফুটিতে থাকিবে সেই সময় প্রথমে বাতাসী ও পরে বাদাম কিস্মিস পেস্তা

তাহাতে নিক্ষেপ করিবে, ও উত্তরমুখে কাটি দিতে থাকিবে। কারণ তলা ধরিয়া বেলে পায়স নিত্যন্ত বিশ্বাস ও ছুর্গন্ধ যুক্ত হইয়া থাকে। তাহার পর যখন দেখিবে পায়স বেশ ঘন হইয়াছে, সেই সময় এলাচের গুড়ো ও কপূর টুকুন দিয়া নামাইবে। সুজির পায়সও অবিকল এই রূপ প্রণালীতে প্রস্তুত হইয়া থাকে। তবে প্রথমে ঘি দিয়া সুজি গুলি তাজিয়া লওয়া কর্তব্য। আমাদের দেশে অনেক প্রকার পিষ্টক প্রস্তুত প্রণালী প্রচলিত আছে। মিষ্টান্ন অধ্যায়ের শেষ ভাগে সে সকল উল্লেখিত হইবে।

## পঞ্চম অধ্যায় ।

### বিবিধ মিষ্টান্ন প্রস্তুত প্রণালী ।

ফুলকো লুচি প্রস্তুত করণ ।

এক পের বয়দার ১ ছটাক ঘিয়ের সরান দিয়া রাখিতে হইবে পরে এক খানি বার কোসে পরিমাণ বস্তা জল দিয়া দলিতে হইবে। যখন দেখিবে বস্তা বাধা ঠিক হইয়াছে, তখন ছোট গুলি পাঁকাইবে। অমন্তর তাহা বেলিয়া মুচে

ভাজিলে উত্তম ফুলতো লুচি প্রস্তুত হইবে।  
তবে অন্যান্য লুচি অপেক্ষা ইহার আকার  
কিঞ্চিৎ ছোট হওয়া আবশ্যিক।

### খাঁস্তার লুচি।

খাঁস্তার লুচি ভাজিলে হইলে ১১ লেব ময়-  
দার দেড় ছটাক ময়ান দিয়া রাখিবে, পরে গাওয়া  
স্বতে একটু কড়া করিয়া ভাজিবে। একেবারে  
২০ খানির অধিক খোলার দিবে না। ভাজা  
হইলে একটী বাটির উপর চূণতি বসাইয়া  
তাহাতে লুচিগুলি রাখিবে তাহা হইলে লুচির  
গা হইতে বি ফরিয়া পড়িবে। অন্যান্য লুচি  
অপেক্ষা এই খাঁস্তার লুচি নিতান্ত উপাদেয় হইয়া  
থাকে দস্ত হীন স্বাদের অধি অন্যায়সে  
আহার করিতে পারিবে।

### কচুরি প্রস্তুত প্রণালী।

উত্তম কচুরি প্রস্তুত করিতে হইলে ১১ লেব  
ময়দার আধ গোয়া ময়ান দিবে, ময়ান দিয়া  
উত্তমরূপে ঠাসিবে, অনন্তর ছোট ২ লেচী কাটিয়া  
তাহাতে পুর দিবে। পুরের জন্য এক গোয়া  
ছোলার ডাল সিদ্ধ করিবে। পরে তাহাতে

কৃষ্ণ জীরা মৌরী ও লবণ মিলাইয়া পুর প্রস্তুত করিবে । তাহার পর নেই লেটী তুলিতে খোল করিয়া তাহার মধ্যে পুর দিয়া মুখ আঁটিয়া দিবে, এবং ঈষৎ চেপ্টা করিয়া ঘিতে ভাজিয়া ফেলিবে । তাহা হইলে কচুরি প্রস্তুত হইবে ।

বড় কচুরি ।

অন্য কচুরি অপেক্ষা বড় কচুরি প্রস্তুত প্রণালীর প্রভেদ আছে । প্রথমে কলায়ের ডাল ভিজাইয়া কাঁচা বাটিতে হইবে । পরে মৌরী কৃষ্ণ জীরা তেজ পাত তাহাতে দিয়া ঘিতে ভাজিয়া লইবে, তাহা হইলে বড় কচুরির পুর প্রস্তুত হইবে । অনেকে এই পুরের সঙ্গে সামান্য হিং মিলাইয়া থাকেন । পুর প্রস্তুত হইলে ১/১ সের ময়দার এক পোয়া ঘিয়ের ময়দান দিয়া খুব চাষিবে । তাহার পর লেটী কাটিয়া তাহার খোল করিবে, এবং তাহার মধ্যে পুর দিয়া মুখ বন্ধ করিবে । তাহার পর তাহাতে চাপাড়াইয়া ঘূতে ভাজিবে । এই কচুরির আবাদন নিতান্ত মধুর হইয়া থাকে ।

সিঙ্গেড়া প্রস্তুত প্রণালী ।

প্রথমে আলু সিদ্ধ করিয়া তাহার খোলা

হুতাইয়া কেলিবে। পরে কাল জীরা মৌরি  
 নরিচ ওড়া ও নবন আলুতে মিলাইয়া পুর প্রস্তুত  
 করিয়া রাখিবে। তাহার পর ১/১ সের মসদায়  
 এক হটাক মরান দিয়া রাখিবে, মাখা হইলে  
 বেলিয়া ছুরি দিয়া কাটিবে, এবং তাহাতে চোঙ্গা  
 প্রস্তুত করিয়া তাহার মধ্যে সেই আলুর পুর  
 দিবে ও আলুর হাত দিয়া তাহার চারি দিক  
 আড়িয়া দিতে হইবে। তাহার পর একটু কড়া  
 করিয়া ঘিটে ভাজিয়া কেলিবে তাহা হইলে  
 সিঙ্গেড়া প্রস্তুত হইবে। ইহার আবাদন অতি  
 উত্তম হইয়া থাকে।

### সাঁউ প্রস্তুত প্রণালী।

এক সের বেসন জলে গুলিয়া উত্তমরূপে  
 কেনাইবে, কেনানো শেষ হইলে, কড়া আচে  
 বনাষ্টয়া তাহাতে ঘি ঢালিবে এবং ঘি পাকিয়া  
 উঠিলে, এক খানি ঝাজরা ধরিয়া তাহাতে ঐ  
 বেসন দিবে, তাহা হইলে স্ততোর আকারে  
 বেসন ঘুড়ে পড়িবে। বখন দেখিবে সে গুলি  
 বেশ ভাল হইয়াছে, সেই সময় উঠাইবে। তাহা  
 হইলে সাঁউ ভাজা হইবে। ইহা একটু কড়া  
 করিয়া ভাজা কর্তব্য।

### পাঁপের ভাজিবার প্রণালী।

মুগ কিসা মটর দাল পাঁপের প্রস্তুত হইয়া থাকে। তিন পোয়া দাল সিদ্ধ করিয়া বাটিয়া ফেলিবে, পরে এক পোয়া মিহি বেসর মিলাইয়া উত্তমরূপে চাষিবে। যখন দেখিবে বেশ চিই ধরিয়াছে, সেই সময় কুমড়া জোরা পোন্দরিত ও মৌরী তাহাতে মিলাইবে এবং কুটীর দ্বারা পাতলা করিয়া বেলিবে, তাহা হইলেই কাঁচা পাঁপের প্রস্তুত হইবে, অনন্তর ঐ পাঁপের দ্বন্ডে কিয়া তৈলে ভাজিয়া ফেলিলে পাঁপের ভাজা হইবে। পাঁপের ভাজা খাইতে অতি সুস্বাদ হইয়া থাকে।

### বাগ বড়া প্রস্তুত প্রণালী।

অথ সেস মটর দাল ভিজাইয়া বাটিয়া ফেলিবে এবং কিছু আন্তো ছোলার দাল তাহার সহিত মিলাইবে। তাহার পর তাহাতে পরিমাণ মত লব্ধা বাট, লবণ ও আন্তো পোন্দরিত দিয়া খুব ফেলাইবে। উত্তমরূপে ফোনো হইলে একখানি বড়া তাতে চড়াইয়া তাহাতে ঘি ঢালিবে, ঘি পাকিয়া উঠিলে ঐ ফোনো



দাল বড়ার আকারে তাহাতে কেনিবে, ও একটু কড়া করিয়া ভাজিবে। এই দালবড়া যি কিয়া ভেলে হইতে পারে, সুতরাং ইহা করিলে সকল গৃহস্থ ইহা গৃহে প্রস্তুত করিতে পারিবেন।

### নিম্বকি প্রস্তুত প্রণালী।

এক সের ময়দার এক পোয়া যুতের ময়দা দিয়া ঠাণ্ডিতে থাকিবে, এবং তাহাতে কৃষ্ণজীরা লবণ ও তিল তাহাতে মিশাইবেন। তাহার পর ঞ্চটি কাটিয়া বোলিবে, এবং কড়া করিয়া যিতে ভাজিয়া তেলিবে। তাহা হইলেই নিম্বকি প্রস্তুত হইবে।

### পাটিনাই নিম্বকি।

ময়দা এক সের মুজি এক পোয়া বেসন এক পোয়া, এবং কৃষ্ণজীরা তিল লবণ একত্র মিশাইয়া ঠাণ্ডিতে হইবে। তাহার পর একখানি বারকোসে কেনিয়া ছুরির দ্বারায় বরফির আকারে কাটিয়া যিতে ভাজিবে, এই নিম্বকি মাতিলায় মুখ প্রিয় হইয়া থাকে।

### গজা প্রস্তুত প্রণালী।

ভাল গজা করিতে হইলে এক সের ময়দায় এক পোয়া ঘিের ময়ান দিতে হয়, এবং কাঁচ কাঁচ করিয়া নেই ময়দা মাখিয়া তাহাতে কৃষ্ণ-তিল ও জিরা মিলাইবে। পরে গোল গোল করিয়া হাতে পাকাইবে। তাহার পর সে গুলি কড়া করিয়া ঘিতে ভাজিবে, ও চিনির পাকা রস প্রস্তুত করিয়া সেই গুলি তাহাতে চালিয়া দিবে এবং খানিককণ চালিয়া মাখিবে। যখন দেখিবে গজা গুলিতে রস প্রবেশ করিয়াছে, সেই সময় রস বরাইয়া তুলিয়া কেলি.ব, তাহা হইলে উত্তম গজা প্রস্তুত হইবে।

### বালুসাই প্রস্তুত প্রণালী।

বালুসাইতে এক সের ময়দায় এক পোয়া ময়ান দিতে হয়। ময়ান দোওয়া ময়দা মাখিবার সময় তাগাতে ১০।১২টি ছোট এলাচের গুড়া ও সামান্য কপুর মিলাইয়া দিবে। ময়দা উত্তম রূপে চাসা হইলে, গোল গোল সেটী কাটাবে, এবং আঙ্গুল দিয়া মধ্যস্থলে একটু চেপ্টা করিয়া দিবে, তাহার পর গজার ময়ান ঘিতে ভাজিয়া

চিনির রসে কেলিলে বাজুসাই প্রস্তুত হইয়া থাকে, গন্ধা অপেক্ষা বাজুসাইয়ের আখ্যানন আরো উত্তম হইয়া থাকে।

### বঁদে প্রস্তুত প্রণালী।

বড় বঁদে প্রস্তুত করিতে হইলে এক সের জুজির সঙ্গে এক সের সবুদা মিশাইয়া ভালে তুলিবে। তাহার পর কড়ার ঘি চড়াইয়া বড় ছেদা বিশিষ্ট বাজুরিতে সেট গোলা দিয়া বঁদে ভাঙিতে থাকিবে। যখন দেখিবে কড়াতে বঁদে লাল হইয়া উঠিয়াছে, সেই সময় বাজুরি দিয়া তুলিয়া চিনির রসে কেলিবে ও বেশ করিয়া নাড়িয়া তাহাকে রস প্রবেশ করাইবে। তাহা হইলেই বড় বঁদে প্রস্তুত হইবে।

### মিঠাই প্রস্তুত প্রণালী।

বঁদে প্রস্তুত করিতে পারিলে, মিঠাই তৈয়ারি করা বড় কঠিন হইবে না। বঁদে গোলাকার করিয়া লাড়ু পাকাটলেই মিঠাই প্রস্তুত করা হইল। তবে বঁদের রস অপেক্ষা মিঠাইয়ের রস আরো একটু গাঢ় হওয়া আবশ্যক। কলত

বদে ও মিঠাই প্রায় এক প্রকার জিনিষ । একটু জল হাত দিয়া মিঠাই বাধিতে হয় ।

### মিহি দানা প্রস্তুত প্রণালী ।

মিহি দানা প্রস্তুত করিতে হইলে দশ আনা বেসমের সঙ্গে ছয় আনা সবেদা মিলাইয়া জলে গুলিবে, এবং খুব সরু ছিদ্র বিশিষ্ট ঝাঁড়িতে বদে ভাজিয়া কাশির চিনির পাকা রসে ফেলিবে, তার পর সে গুলি বারকোঁসে তুলিয়া রাখিবে, পরে সামান্য পরিমাণ স্বত জল মিলাইয়া একটী সালপাতার চোজা করিয়া গোল গোল মেঠাই বাধিবে এবং ছোট এলাচের দানা, গোলমরিচ ও বাদাম পেষ্টা কিস্মিস্ তাহাতে দিবে । তাহা হইলেই মিহিদানা প্রস্তুত হইবে । সকল প্রকার মিঠাইয়ের মশেক হহার আশ্বাদন উত্তম হইয় থাকে ।

### জিলানী প্রস্তুত প্রণালী ।

সবেদা এক সের ও সূজির খারি এক পোয়া একত্র জল দিয়া গুলিবে । তার পর হাতে করিয়া ঐ গোলা উত্তমরূপে ফেঁসাইবে, পরে

কড়াতে তিন গোনা বি চড়াইবে। যখন দেখিবে  
বি চড়াইতে যোয়া উঠিতেছে, সেই সময় একটি  
হেঁদা নারিকেল মালায় ঐ গোনা পুরিয়া ঘিরের  
উপর জড়াইয়া জড়াইয়া ফেলিবে, একেবারে  
১০।১২ ঘনি কড়ায় ফেলিবে, এবং এ পিট ৩  
পিট করিয়া ভাজিবে, যখন দেখিবে জিলাপির  
রং লাগি বইয়াছে, সেই সময় তুলিয়া রসে  
ফেলিয়া বাজরি দিয়া চোপরাইয়া ধরিবে, তাহা  
হইলে জিলানী প্রস্তুত হইবে।

### অমৃতি জিলানী।

আধ মের সবোদা ও এক মের সূজি একত্র  
করিয়া ৮।১০ দিন তিজাইয়া রাখিবে, আধ  
ছটাক চুণর জল দিলে ২।৩ দিনে ঘনি প্রস্তুত  
হইয়া থাকে। তাহার পর নুতন মার্কিন কি  
অন্য কোন পুরু কাপড়ের মধ্যে ঐ ঘনি পুরিয়া  
খুব ছোট ছিঁড় করিবে, এবং অমৃতি আকারে  
জড়াইয়া জড়াইয়া দিতে ভাজিবে। ভাজা  
হইলে সে গুনি রসে ফেলিয়া বাজরি দিয়া  
চাপিয়া ধরিবে। উত্তমরূপে তাহার মধ্যে রস  
প্রবিশ্ট হইলে তুলিয়া রাখিবে। তাহা হইলেই

অমৃতি প্রস্তুত হইবে বাহারের জন্য অমৃতির  
মাল রং করিতে ইচ্ছা হইলে গোটা চেরক  
মটকানের বিচি জলে ভিজাইয়া, সেই জলটা  
খাবির সহিত মিলাইয়া দিবে।

### ছানাবড়া প্রস্তুত প্রণালী ।

সকল প্রকার মিঠাইয়ের মধ্যে ছানাবড়া  
অতি সুখাদ্য হইয়া থাকে, দশ আনা সবেদার  
সঙ্গে ছয় আনা মিলাইয়া বেশ করিয়া বাটিয়া  
কেনিবে, পরে হাতে গোল গোল করিয়া ঘি-তে  
ভাজিয়া চিনির রসে কেনিয়া দিবে তাহা হইলে  
ছানাবড়া প্রস্তুত হইবে।

### ছানার মালপোয়া প্রস্তুত প্রণালী ।

অর্দ্ধ মের সবেদা একপোয়া চিনির রস,  
এক পোয়া ছানা এক মের জলে গুলিবে, এবং  
আস্তা বরিত ছোট এলাচের ওড়া জীরেও কাবার  
চিনি তাহার সঙ্গে মিশ্রিত করিবে। অনন্তর  
তাহা ঘূতে ভাজিয়া ১০।১২ মিনিট চিনির রসে  
ভিজাইয়া রাখিবে তাহা হইলেই ছানার মালপোয়া  
প্রস্তুত হইবে।

### গোলাপ জাম প্রস্তুত প্রণালী।

আধসের ছানা ও আধ সের সবেদা এক সঙ্গে মিলাইবে, বেশ করিয়া মিশ্রিত হইল ছোট ছোট ওটী কাটিয়া গোল করিবে। তাহার পর সে ওলি চিনির রসে ফেলিয়া পাক করিবে। আন্তে আন্তে সে ওলিকে রস হইতে উঠাইয়া উত্তমরূপে দোবরা চিনি মাখাইবে, তাহা হইলেই গোলাপজাম প্রস্তুত হইবে, ইহার আশ্বাদন অতি উত্তম হইয়া থাকে।

### পানতুরা প্রস্তুত প্রণালী।

মিষ্ঠানের মধ্যে পানতুরা অতি উপাদেয় হইয়া থাকে। প্রায় সকলেই ইহার আশ্বাদন অংগত আছেন, কিন্তু ইহার প্রস্তুত প্রণালী অনেকে জ্ঞানেন না। কি উপায়ে পানতুরা প্রস্তুত হয়, তাহা এক্ষণে লিখিত হইতেছে।

প্রথমে এক সের চিনি রস করিয়া জ্বালে চড়াইবে, পরে জল মিশ্রিত ছুঁক দিয়া গাদ কাটাইবে, যখন দেখিবে, রস বিজ বিজ করিয়া ফুটিতেছে, সেই সময় রস নামাইয়া রাখিবে। তাহার পর ছানা উত্তমরূপে কাটিয়া সের করা

এক ছোট সবেদা মিলাটিবে, এবং একটী করিয়া বড় এলাচের দানা দিয়া পানতুয়া আকারে ঝেঁইবৎ লম্বা ভাবে পাকাইবে। পরে আধ সের স্বত জালে চড়াইয়া ফেণা সরিয়া গেলে সে গুলি তাহাতে ভাজিয়া ফেলিবে। যখন দেখিবে ঝেঁইবৎ লাল আস্তা হইয় ছে, সেই সময় নামাটয়া রসে ফেনিবে, তাহা হইলেই পানতুয়া প্রস্তুত হইবে।

#### কাশীর ছানার মালপোয়া।

আধ সের সবেদা এক পোয়া চিনির রস এক পোয়া ছানা এক সের জলে গুলিয়া তাহাতে কাবাব চিনি বড় এলাচের দানা ও পোলবরিচ দিয়া উত্তমরূপে ফেণাটিবে। ভাজার পর ঘিয়ে ভাজিয়া ১০ মিনিট চিনির রসে ভিজাইয়া রাখিবে, তাহা হইলে ছানার মালপোয়া প্রস্তুত হইবে, তাহা আশুব সুখাদ্য হইয়া থাকে, উচ্চা করিলে সকলেই গ্রাহ প্রস্তুত করিয়া রপনার ভণ্ড সাধন করিতে পারেন।

#### রসমারী প্রস্তুত প্রণালী।

আধ সের হিসাবে ছানা ও সবেদা একত্র



মিশ্রাইবে, তাহার পর ছোট ছোট গুলি কাটিয়া চিনির রস পাক করিতে হইবে। পাক হইলে রস হইতে, তুলিয়া দোবরা চিনি রাখাইবে। যখন দেখিবে রস ঠাণ্ডা হইয়া গিয়াছে, তখন রসমধারীর গায়ে মিহিরির বুকমি ধরাইবে, এবং অন্য পায়ে তুলিয়া রাখিবে, এইরূপ প্রণালীতে রসমধারী প্রস্তুত হইয়া থাকে।

### নিখুতি প্রস্তুত প্রণালী।

এক সের সবেদা আধ সের সরদা ও এক পোয়া সুরির খারি একসের সরস জলে গুলিবে, পরে কড়াতে ঘি চড়াইয়া বদর ন্যায় ঝাঁঝি দিয়া নিখুতির দানা ছাড়িবে। ভাজা হইলে সে গুলি তুলিয়া চিনির রসে কেনিবে। যখন দেখিবে তাহার মধ্যে উত্তমরূপে রস প্রবেশ করিয়াছে, সেই সময় সে গুলি তুলিয়া একটা বারকোসে রাখিবে, এবং বেশ করিয়া চট্কাইবে, তাহার অল্প দ্রুত দিয়া মেঠাইয়ের মতন গোল গোল করিয়া বাধিবে, তাহা হইলেই নিখুতি প্রস্তুত হইবে।

### খাজা প্রস্তুত প্রণালী ।

খাজা অতি সুখাদ্য ভিণ্ডি, তবে ইহা প্রস্তুত করা সহজ নহে ; উত্তম কারিকর ভিন্ন খাজা প্রস্তুত করিতে পারে না । যে উপায়ে খাজা প্রস্তুত হইয়া থাকে, তাহা নিম্নে লিখিত হইতেছে ।

খাজা প্রস্তুত করিতে হইলে খাসার অবশ্যক । তদাভাবে একের নম্বরের উত্তম ময়দা খুব পাতিলা কাপড়ে ছাকিয়া লইলে চলিতে পারে ।

প্রথমে এক সের ময়দা আধ পোয়া ঘিয়ের ময়দান দিয়া পরিমাণ মত জ্বলে উত্তম করিয়া রাখিবে, তাহার পর কাটের পাটার উপর সেই ঠালা ময়দা ফেলিয়া খুব পাতিলা করিয়া বেলিবে ও তাহার উপর ঘি দিয়া ছুজাজ করিয়া এক ধার হইতে ছুড়াইয়া ফেলিবে, পরে পুনর্বার সেই রকম করিয়া বেলিয়া ঘি দিয়া গুড়াইয়া ফেলিবে, এইরূপ পুন পুন করিবে, যতবার এই রকম বেলিয়া ঘি দিয়া গুড়াইবে, তাজ তাজ ভান হইবে । তাহার পর ইচ্ছা মতম ছোট কিম্বা বড় লেচি কাটিয়া লুচির ম্য ম বেলিয়া

ঘিটে ভাজিবে। উত্তমরূপে খাজা হইলে তাজ  
গুলি সব খুলিয়া বাইবে, সেই সময় খাজা  
গুলি তুলিয়া একটি চূপড়িতে রাখিয়া দিবে।  
তাহা হইলে ভিতরকার ঘি গুলি বারিয়া বাইবে,  
যখন দেখিবে ভিতরকার সমস্ত ঘি বহিয়া  
গিয়াছে, সেই সময় মোটা চিনির রস ব্যবরি  
দিয়া খাজার উপর দিবে, এই রস না দিয়া  
কোনো খাজা অনেক দিন অবধি রাখা যায়।  
যখন আবশ্যক হইবে, সেই সময় খাজাতে  
পূর্বোক্ত রকমে রস দিয়া লোকেস পাতে পরি-  
বেশন করিবে। বর্জবান জেলার বাদসাইখানে  
উত্তম খাজা তৈয়ারি হইয়া থাকে। উত্তম কারি-  
করের হাত তিন খাজা তৈয়ার হয় না।

### মুগের বরফি।

মুগের বরফি তৈয়ার করিতে হইলে নিচের  
নির্দিষ্ট জিনিষ গুলি সংগ্রহ করিতে হয়।

বাটা মুগ	১২ সের
চিনি	১২ সের
মুত	১১০ পাঁচ পোয়া
মৌরির শুড়া	আধ তোলা

মরিচের গুড়া	দুই তোলা
ধনের গুড়া	এক ভরি
জ্বাকরণ	সিকি তোলা
কিস্‌মিস	দুই তোলা
পেস্তা	এক ভরি
বাদাম	আধ হটাক

এই সকল দ্রব্য গুলি প্রথমে খুব পরিষ্কার করিয়া লইবে । তাহার পর একটী পাত্রে ত্রৈ ঘি ঢালিয়া হাত দিয়া উত্তমরূপে ফেণাইবে, যখন দেখিবে, ঘি টুকুন বেশ সাঁদা হইয়াছে, সেই সময় মুগ বাটা মরিচের গুড়া ধনে বাদাম কিস্‌মিস প্রভৃতি তাহাতে মিলাইবে, এবং একটী কড়ায় করিয়া মুছ জ্বালে চড়াইবে, এবং তাড়ু দিয়া অনবরত নাড়িতে থাকিবে, যখন সে গুলির বর্ণ লাল হইবে, এবং চিনির পাকা রস প্রস্তুত করিয়া তাহাতে ঢালিয়া তাড়ুর দ্বারায় নাড়িতে থাকিবে । তাহার পর এক খানি পরিষ্কৃত খালীয় ঢালিয়া দিবে, এবং ঠাণ্ডা হইলে ছুরি দ্বারায় চৌকা ২ করিয়া বরফির আকারে কাটিবে ।

এই মুগের বরফি অতি সুস্বাদু ও পবিত্র ইহা অনার্যাসে সকল দেবতাকে নিবেদন করা যাইতে

পারে। পাঠক পাঠিকারা ইচ্ছা করিলে অন্যায়সে ইহা গ্রহে প্রস্তুত করিয়া আহাৰ করিতে পারেন।

### ভিল পটেশ্বরী।

এই ভিল পটেশ্বরী নিত্যান্ত যুথ প্রিয় হইয়া থাকে। অনেকে ইহা বস্ত্রের সহিত প্রস্তুত করিয়া কুচুশ বাড়ি পাঠাইয়া থাকেন। যে প্রকার প্রণালীতে এই অতীব উপাদেয় রিষ্টার প্রস্তুত হইয়া থাকে, তাহা নিম্নে লিখিত হইতেছে।

খোলা ছাড়ানো মাজা ভিল এক তোলা

সবেদা

আধ সের

স্বত

দেড় সের

ময়দা

আধ সের

লবণ

এক তোলা

মৌরী বাটা

আধ তোলা

আদার রস

এক ছটাক

মরিচের গুড়া

সিকি তোলা

প্রথমে আধ সের খুব ভাল ময়দা ও আধ সের সবেদা ভিন্ন ২ পাতে রাধিবে। তাহার পর আধ পোয়া স্বত লইয়া এক ছটাক হিসাবে ময়দা ও সবেদা ময়ান দিয়া এক সঙ্গে মিশাইয়া

কেলিবে । তাহার পর উহাতে এমন পরিমাণে  
জল দবে যেন খুব পাতলা কি ঘন না হয় ।  
পরে প্রায় অর্ধ ঘণ্টা ধরিয়া উহা উত্তমরূপে  
ফেনাইতে থাকিবে । তাহার পর ঐ গোলা  
খোসা ছাড়ানো মাজা তিল আদার রস ঘোঁরী  
লবণ ও মরিচের গুড়া কেলিয়া পুনরায় ফেনাইতে  
থাকিবে । তাহার পর একখানি কড়ায় ঘি  
চড়াইবে । গাওয়া ঘি হইলে আশ্বাদন অতি  
উত্তম হইয়া থাকে । যখন দেখিবে ঘিয়ের  
গাঞ্জলা মরিয়া গিয়াছে সেই সময় সেই গোলা  
হাতে লইয়া একটী টীকা প্রমাণ ঘিতে ছাড়িবে,  
এবং ভাসানো ঘিয়ে উত্তমরূপে ভাজিবে । যেন  
ভিতরে কাঁচা না থাকে । ভাজা হইলে একটী  
অন্য পাত্রে সে গুলি তুলিয়া রাখিবে । তাহা  
হঠাৎই উত্তম তিল পটেশ্বর প্রভৃৎ হইবে ।  
আমাদের দেশে অপেক্ষা বঙ্গ দেশে ইহার বহুল  
প্রচলন দৃষ্ট হইয়া থাকে ।

গোলাপি চন্দ্র পুলী ।

এই উপাদেশ মিষ্টান্নটি অনেক দিন হইতে  
আমাদের দেশে প্রচলিত আছে । আমাদের গ্রহ

লক্ষ্মীরা তঁহা অতীব যত্নের সহিত প্রস্তুত করিয়া আত্মীয় বা কুটুম্বের বাতি পাঠাইয়া থাকেন। তঁহা বাজারে কিনিতে পাওয়া যায় না, যদি পাওয়া যায়, তাহা স্তমনি উত্তম হয় না। এই জন্য তঁহা গৃহে প্রস্তুত করিতে হয়। এই চন্দ্রপুলী প্রস্তুত করিবার নিয়ম ও উপকরণাদি নিম্নে লিখিত হইতেছে।

নারিকেল বাটা

১১ সের

জাল চিনি

আধ সের

গাওয়া ঘৃত

এক কাচা

ডেলা কীর

এক ছটাক

ছোট্ট এলাচের দানা

সিকি ভোর

গোলাপী আতর

চারি কোটা

মিছরির বুকনি

দুই ভরি

কিস্মিস

দুই ভরি

বাদাম কুচি

এক ভরি

পেস্তার কুচি

এক ভরি

মৌরীর গুড়া

সিকি ভোর

কপূর

অতি সামান্য

চন্দ্রপুলী প্রস্তুত করিতে হইলে দুইশো নারিকেলের আবশ্যক। খুব নীরস বুনো নারিকেল

তেমন ভাল চন্দ্রপুলী হয় না। প্রথমে নারিকেল কুরিতে হইবে, কিন্তু দশ আনা ভাগ কুরিয়া চাড়িয়া দিবে, কারণ তাহা না হইলে চন্দ্রপুলী তেমনি শুভ্র হইবে না। নারিকেল কুরিবার সময় খিচ্ থাকিলে, আহারে তেমন উপাদেয় হয় না।

নারিকেল কোরা হইলে একখানি পরিষ্কার ন্যাকড়ার পুরিয়া ছুদ গালিয়া কেলিবে, কিন্তু একেবারে যেন নীরস না হয়, আন্দাজ বারো আনা ছুদ গালিয়া কেলিবে, চার আনা ছুদ থাকিবে। তাহার পর খুব পরিষ্কার শীলে বাটিতে থাকিবে। শীল খুব পরিষ্কার না হইলে, চন্দ্রপুলী তেমন সূদৃশ্য হয় না। যদি বাটনা বাটা শীল হয়, তাহা হইলে উহা গরম জলে উত্তমরূপে ধুইয়া কেলিবে এবং ছোবড়া ঘসিয়া নুতন শীলের ন্যায় পরিষ্কার করিয়া কেলিবে।

নারিকেল বাটা হইলে পরিষ্কার পিতলের কড়ায় এক তার বন্ধ চিনির রস প্রস্তুত করিবে। যে সময় রস ফুটিতে থাকিবে, সেই সময় নারিকেল বাটা তাহাতে দিয়া তাড়ু দ্বারায় অনবরত নাড়িতে থাকিবে। এবং উনুনের আঁচ যত



করিয়া দিবে। এই প্রকার নাড়িতে ২ বখন কড়ার ভিতর হইতে একপ্রকার লদনস্বাদু বহির্গত হইতেছে, এবং তাদুর আগান্ন কামড়াইয়া ধরি-তেছে, সেই সময় উনান হইতে নাড়াইয়া একবার বেশ করিয়া নাড়িয়া রাখিয়া দিবে, ও অন্য একটী পাত্র ঢাকা দিয়া রাখিবে। অনন্তর কি উপায়ে এই চন্দ্রপুলীর পুর প্রস্তুত করিতে হয়, তাহা শ্রবণ করুন।

একখানি ছোট কড়ায় এক কাচা আন্দাজ গাওয়া ঘি আছে চড়াইবে। ঘিরের গ্যাঞ্জলা বরিয়া গেলে উহাত ছোট এলাচের দানা বাশাম পেস্তা কিস্মিস ও মৌরীর গুড়া দিয়া একবার বেশ করিয়া নাড়িয়া নামাইয়া রাখিবে। তাহার পর ডেল ক্ষিরে গোলাপী আতর ও মিষ্টচর বুকনি ও কপূর দিয়া পূর প্রস্তুত ছোট এলাচের দানা ইত্যাদির সঙ্গে মিলাইয়া অন্য একটী পাত্রে তুলিয়া রাখিবে।

একশে পূর প্রস্তুত করা নারিকেল হইতে ইচ্ছা মত কিঞ্চিৎ প্রমাণ হাতে লইয়া ডেলা পাকাইবে, এবং তাহার মধ্যে ঐ পূর দিবে। তাহার পর একখানি কচি কলার পাতে ঘি দিয়া

তাহার মধ্যে ঐ পুর দোওয়া নারিকেল দিয়া,  
তিন অজুলি দ্বারায় অল্প চম্বা করে চন্দ্রপুলী গড়িয়া  
একখানি খালায় রাখিয়া দিবে। এবং তাহারের  
জন্য গোলাপ ফুলের পাব্‌ড়ি বড় এলাচের  
দানা, বাদাম পেস্তার কুচি উপরে বসাইবে।  
চন্দ্রপুলী চাপা হইলে বেশ শক্ত হইয়া থাকে।  
তখন আর ভাঙ্গিবার কোন সম্ভাবনা থাকে না  
এই চন্দ্রপুলী টাটকা থাকিতে অত্যন্ত উপাদেয়  
হইয়া থাকে, তিন চার দিন পরে ঐষৎ গন্ধ  
হয়, সেই জন্য ইহা অধিক দিনের বাসি করা  
কর্তব্য নহে।

মাড়োয়ারি হালুয়া।

এই হালুয়া প্রস্তুত করিতে হইলে নিম্ন  
লিখিত উপকরণগুলি সংগ্রহ করিতে হয়।

ভাল ময়দা	আধ সের
গুজ	এক পোয়া
ঘৃত	এক সের
চিনি	২ সের
দুগ্ধ	১০ সের
পেস্তা	আধ পোয়া

বাদাম

আধ পো

কিস্‌মিস

আধ পোয়া

কপূর

কিকিৎ ।

একখানি কড়ায় দেড় সের জল দিয়া জ্বালে চড়াইবে, জল গরম হইলে তাহাতে চিনি ঢালিয়া দিবে ও দুধ দিয়া গাদ কাটাইয়া রস প্রস্তুত করিবে ।

তাহার পর একখানি সুপরিষ্কৃত পিতলের কড়ায় ষি ঢালিয়া নাড়িতে থাকিবে, এবং বাদাম পেস্তা বাদাম গুলি তাহাতে দিয়া ভাজিয়া ফেলিবে; তাহার পর ময়দা ও সুজি গুলি তাহাতে ঢালিয়া দিবে, এবং খুস্তির দ্বাৰায় অনবরত নাড়িতে থাকিবে । যখন দেখিবে, সে গুলি বেশ ভাজা ভাজা হইয়াছে, সেই সময় পূৰ্ব্ব প্রস্তুত রস তাহাতে ঢালিয়া দিবে, এবং নাড়িতে থাকিবে । যে সময় দেখিবে জল সরিয়া গিয়া ঘোহনতে পের ন্যায় হইয়াছে, সেই সময় নামাইয়া রাখিবে, তাহা হইলেই গাড়োরারি হালুয়া প্রস্তুত হইবে ।

ধৈয়ের চাপা ।

খইচুর অপেক্ষা চাপা অতি উপাদেয় হইয়া থাকে, নদীয়া জেলার ইহার খুব প্রচলন আছে, ইহা প্রস্তুত করিতে হইলে যে সকল উপকরণ সংগ্রহ করিতে হয়, তাহা নিম্নে লিখিত হইতেছে ।

ধৈ	পাঁচ ছটাক
গাওয়া ঘি	১১ সের
দোবরা চিনি	১১০ সের
বাদামের কুচি	এক ছটাক
পেস্তা	এক ছটাক
কিসরিদ	এক ছটাক
কপূর	সিকি ভোর
জৈরেলি	সিকি ভোর
মারচিনি	সিকি ভোর
শুটের শুভো	এক কাচা
খোলা ছাড়ানো মরিচ	আখ ছটাক
বড় এলাচ	আটটা
ছোট এলাচ	৮ সিকি

প্রথমে ধৈ ও লি বেশ উত্তম করিয়া বাছিয়া দিতে হবে, যেন একটী ও ধান তাহাতে না থাকে,

মকর দে খানের কি চ্যাপের খেয়ে চাপা হয় না, খে গুলি বেশ ফুলে। ফুলে ও ফুটোস্ত রকমের হওয়া আবশ্যিক চাপা করিতে হইলে খে গুলি বেশ টাটকা হয়, বানি কি নিয়ানো খেয়ে উত্তম রূপ চিনির রস মিশ্র খায়না।

এলাচ গুলি খোলা ছ ডাঠিয়া পরিষ্কার জলে উত্তরপে ধুয়া ফেলিবে, ও মরিচ গুলির খোলা ছাড়াঠিয়া কাগজে মুড়িয়া রাখিবে। তাহার পর শুট গুলি শুড়াইয়া একখানি পরিষ্কার নেকড়ায় ধুব মিহি করিষ্ঠা ছাকিয়া ফেলিবে, অরিন্দী ও দারুচিনি ধুব কুচি কুচি করিয়া রাখিবে, কপূরের ভাগ ধুব কম হওয়া আবশ্যিক, কারণ অধিক হইলে হেঁচো হইয়া যাটবে, বাদাম কিসমিস পেস্তা গুলি পরিষ্কার জলে ধুইয়া রাখিা দিবে।

তাহার পর চিনির রস তৈয়ারি করিয়া, তাহার মিকি তার অন্য একটা পাঞ্জে রাখিয়া দিবে, বাকী রস টুকুন জ্বালে রাখিবে, বধন দেখিবে জুই তার বন্ধ হইয়াছে, সেই সময় নাদাঠিয়া খে গুলি তাহাতে চালিবে, এবং খুন্টির দ্বারা আন্তে আন্তে নাড়িতে থাকিবে।

যখন দেখিবে ঐ গুলিতে বেশ রস প্রবেশ করিয়াছে সেই সময় অন্য পাত্রেস্থিত ষাটী রস টুকুন তাহাতে ঢালিয়া খুঁড়ি দ্বারা ঘোরে২ নাড়িয়া দিবে, ২০।১৫ মিনিট পর্যন্ত ঢাকিয়া রাখিবে।

জাঠার পর ঢাকা খুলিয়া দেখিবে ঐ গুলি গুলিয়া গিয়া সম্প্রদায়ের চাশার বতন হইয়াছে, সেই সময় পূর্ক প্রস্তুত করা মসলা গুলি বাদাম কিসমিস গুলি তাহাতে দিয়া খুঁড়ি দ্বারা ঘোরা২ নাড়িয়া দিবে, ও ঘি টুকুন পরস করিয়া তাহাতে ঢালিয়া দিবে, এবং খুঁড়ি দ্বারা ঘোরা২ নাড়িবে, বেশ উত্তমরূপে মিশ্রিত হইয়া যায়। পরে একখানি পরিকৃত খালার ঘি মাখাইয়া তাহাতে ঢালিয়া বেতুন দ্বারা সমান করিয়া করিবে, অল্পক্ষণ পরে বরফির ন্যায় মণ্ডা হইয়া যাইবে, খালার ঘি মাখবার জন্য তাহাতে কামড়াইয়া ধরিলে না, যখন দেখিবে বেশ চাপা হইয়া গিয়াছে, সেই সময় ছুরি দ্বারা বরফির ন্যায় চৌকী করিয়া কাটিবে এই প্রণালীতে বৈদ্যের চাপা প্রস্তুত হইয়া থাকে।

কমলা নেবুর বরফি ।

এই বরফি নিত্যন্ত মুখপ্রিয় কিন্তু কিঞ্চিৎ ব্যয় সাধ্য বাহাদের উপর কমলার কৃপা দৃষ্টি আছে, তাহারাই ইচ্ছা করিলে এই মিকার গৃহে প্রস্তুত করিয়া রসনার ভ্রান্তি নাশ করিতে পারেন। যে রূপ প্রণালীতে ও যে সকল উপকরণ সংগ্রহ করিয়া ইচ্ছা প্রস্তুত করিতে হয়, তাহা নিম্নে লিখিত হইতেছে।

বাঁচি ও মছলকে পরি 'শূন্য' কমলা নেবুর

কোয়া	১৫ সের
একতার বন্ধ চিনির রস	১৫ সের
খাঁটী দুধ	১৫ সের
মোলাণী আতর	দুই রতি
ছোট মলাচের ওড়া	এক তোলা
কিসমিস	দুই তোলা
পেস্তার কুচি	দুই তোলা
বাদামের কুচি	এক তোলা

প্রথমে একখানি পরিষ্কার পিতলর কড়ার দুধ টুকুন চড়াইয়া বৃহৎ জল দিতে থাকিবে খুলি দ্বারা অনবরত নাড়িবে, যখন দেখিবে সেই পাত দের দুধ মরিয়া দুই সের হইয়াছে,

সেই সময় কমলা লেবুর কোয়া গুলি তাহাতে ফেলিয়া দিবে। পাছে কমলা লেবুর রসে দুধ নষ্ট হইয়া যায় এই ভয়ে অনেকে চিনির রসে লাক করিয়া লন, কিন্তু তাহাতে তেমন মধুর আশ্বাদন হয় না। অশুদ্ধ কমলালেবু হইলে কখনই দুধ নষ্ট হইবে না।

অনন্তর ঐ দুধ ও কমলা লেবুর কোয়া মৃদু-জ্বালে সিদ্ধ করিতে থাকিবে, যখন দেখিবে উত্তম্রে মিশিয়া ক্ষীরের মতন হইয়াছে, উহাতে অনায়াসে বরফি তৈয়ারী হইবে, তখন নামা-ইয়া রাখিবে। তবে পাকের সময় খুস্তী দ্বারায় অনবরত নাড়িতে থাকিবে, তাহা না হইলে খরিয়া যাইবার সম্ভাবনা।

তাহারপর অন্য আর একটা পাত্রে এক-ভারবদ্ধ চিনির রস প্রস্তুত করিয়া, তাহাতে দুধে সিদ্ধ করা কমলালেবুর কোয়া গুলি ফেলিয়া দিয়া খুস্তি দ্বারায় উত্তমরূপে নাড়িতে থাকিবে, ও মসলা বাগায় কিস্মিস গুলি এই সময় তাহাতে মিশ্রণ করিবে, যখন দেখিবে বেশ আটা আটা হইয়াছে, সেই সময় একখানি পাকির খালায় ঘী মাখায়া তাহাতে ঢালিয়া



দিবে, এবং চাপ্তা হইলে ইচ্ছা মত ছুঁয়  
 দ্বারায় বরফির ন্যায় বাটিবে। এই প প্রণা-  
 লীতে কমলা লেবুর বরফ প্রস্তুত হয় থাকে,  
 পাঁচ পাঁচ কমলা লেবু ভিন্ন শুকনো বা জাকালো  
 নেবুও ভেঁষন উত্তম বরফি প্রস্তুত হয় না। ইহার  
 আশ্বাদন নিতান্ত মধুর হইয়া থাকে, কুটুম বাড়ি  
 সওগাত দোবার জন্য ইহা নিতান্ত উপযুক্ত।

### ফীরের গুজিয়া।

ফীরের গুজিয়া প্রস্তুত করিতে হইলে নিম্ন  
 লিখিত উপকরণ গুলি সংগ্রহ করিতে হয়।

দো-রা চিনি	১১৥ সের
ডেলা ফীর	১ সের
মিঠরি	তিন ছটাক
বাদাম	এক ছটাক
পেস্তা	১ ছটাক
ছোট এলাচের গুড়া	এক তোলা
কিস্মিস	এক ছটাক
জাফরাণ	অল্প পরিমাণ

প্রথমে একখানি পরিষ্কার পিতলের কড়ায়  
 চিনি ও ফীর একত্র মিশাইয়া খুব মৃদু আলো

চড়াউতে যখন দেখি ব ফীরে হাত দিলে আর জাহাঙ্গীর খান না সেই সময় বাদাম খোলা কিস্ট-মিস মিছার ও ছোট এলাচের গুড়ো তাহাতে দিয়া খুন্টি দ্বারা উত্তমরূপে নাড়িয়া নামাইব । ঈষৎ ঠাণ্ডা হইল তাহাতে ছোট ছোট লেচি কাটিয়া দোভাজ করিবে, এবং ভিতরে মিছার বুকনি দিবে । তাহা হইলে ফীরের গুজিয়া প্রস্তুত হইবে । গুজিয়া হিন্দুস্থানি দেশের মিষ্টান্ন কিস্ত আজকাল আমাদের দেশে ইহার যথেষ্ট প্রচলন হইয়াছে ।

### ফীরের বরফি ।

প্রথমে একসের চিনির একতারবন্ধ রস প্রস্তুত করিয়া জ্বালে চড়াইয়া রাখিবে । তাহার পর একসের ফীরে এক তোলা ছোট এলাচের গুড়া এতরূপে মেলানী আতর মিলাইবে । অনন্তর সেই চিনির রসে অল্প পোয়া মিছার গুড়া মিলাইয়া বেশ করিয়া পূর্ব প্রস্তুত ফীরের সহিত মিলাই দিবে । এবং খুন্টির দ্বারা নাড়িতে থাকিবে । যখন দেখিবে বেশ আটা আটা হইয়াছে, সেই সময় একখানি পরিষ্কার থালায়

চালিয়া দিবে, এবং জৈষং গরম থাকিতে ছুরির দ্বারায় বরফির আকারে কাটিবে। সাধারণতঃ এইরূপ প্রণালীতে ক্ষীরের বরফি প্রস্তুত হইয়া থাকে। ইহার আখ্যাদন মন্দ হয় না।

### গোলাপী চম্‌চম।

উত্তম টাটকা ডেলা ক্ষীর একসের লইয়া, কিঞ্চিৎ চিনির রস তাহাতে মিশাইয়া উত্তমরূপে হাতে চটকাইবে, ও কিঞ্চিৎ গোলাপ জল ইহার সহিত মিশাইয়া দিবে। যখন ক্ষীরটি কাদার মতন নরম হইবে সেই সময় ছোট এলাচের দানা গৌরী চূর্ণ পেস্তার কুচি ও সামান্য পরিমাণ কপূর মিশাইয়া পুলি পিটার আকারে চম্‌চম গুলি গড়িয়া সারি সারি রাখিয়া দিবে।

তাহার পর চিনির রস জ্বালে চড়াইবে, ও উহাতে ক্ষীরের চম্‌চম গুলি একটী একটী করিয়া ছাড়িয়া দিবে, এবং যত্ন আছে দিষ্ট করিবে। যখন সুপক্ক হইবে, তখন চম্‌চম গুলি বেশ শক্ত হইবে। সেই সময় নামাইয়া দোবরা চিনি মাখাইবে, এবং শীতল হইলে তুলিয়া রাখিবে।

এই চম্চম ছানার চম্চম অপেক্ষা মোলায় ও  
সুন্দর হইয়া থাকে।

### মুগের ডালের পর্পট।

এই মিষ্টান্ন খাইতে নিতান্ত সুখ প্রিয়, কিন্তু  
সচরাচর বাজারে পাওয়া যায় না। পাঠক পাঠি-  
কারা ইচ্ছা করিলে গৃহে প্রস্তুত করিয়া আহার  
করিতে পারেন। ইহা প্রস্তুত করিতে হইলে  
যে সকল উপকরণ সংগ্রহ তাহা নিম্নে লিখিত  
হইতেছে।

মুগের ডালের আটা	১২ সের
ছোট এলাচের গুড়া	আধ তোলা
লবণ	২ তোলা
স্বত	এক পোয়া
আদা বাটা	আড়াই তোলা
গোলা মরিচের গুড়া	দুই তোলা
আধ ভাজা জীরা	দুই তোলা
আধ ভাজা মউরীর গুড়া	এক তোলা

প্রথমে মুগের ডালের আটা লইয়া স্বত ভিন্ন  
আর সকল মসলা গুলি মিশাইয়া গরম জল  
মাখিবে, এবং নয়দা চাঁসার ন্যায় খুব চাঁদিয়া

চীল পাকাইবে। এই সেচী গুলিতে অন্ন  
ঘি মাখাইয়া রুটীর ন্যায় খুব পাতলা বেলিয়া  
ঘুতে ভাজিয়া লইবে, তাহা হইলেই মুগের ডালের  
পর্পট প্রস্তুত হইবে।

মাষ কলাই ডালের পর্পট।

মুগের ডালের পর্পট অপেক্ষা ইহার আশ্বাদন  
সম্পূর্ণ স্বভাব। ইহা প্রস্তুত করিতে হইলে নিম্ন  
লিখিত উপকরণ গুলি সংগ্রহ করিতে হয়।

মাষ কলাই ডালের আটা	১ সেয়
আধ ভাজা জীরা	দুই তোলা
গোল সরিচ চূর্ণ	দুই তোলা
হিং	দুই রতি
আদা বাটা	আড়াই তোলা
মুত	এক পোয়া
লবণ	দুই তোলা

প্রথমে মাষ কলাইয়ের আটাতে উপরি  
লিখিত মসলা গুলি মিশাইয়া গরম জলে মাখিতে  
হইবে। তাহার পর হাতে উত্তমরূপে পিটিয়া  
ইচ্ছা মত সেচী কাটিয়া কাগজের ন্যায় পাতলা  
করিয়া বেলিবে। তাহার পর কড়ায় ঘি চড়াইয়া

লুটির ন্যায় ভাজিয়া লইবে । তাহা হইলে মাংস  
কলাইয়ের ডালের পর্পট প্রস্তুত হইবে ।

### কীরের আতা ।

প্রথমে খানিক ডেলা কীর লইয়া তাহাতে  
উত্তম পাওয়া ঘি মিলাইয়া চাপিতে হইবে ।  
পরে তাহা একটু গরম করিয়া ইচ্ছা মত গুটি  
কাটিবে । ছাচে অল্প ঘি মাখাইয়া তত্ত্ব করিয়া  
লইবে, ও তাহাতে সেই গুটি দিয়া চাপিয়া  
ধরিবে, তাহা হইলে কীরের আতা প্রস্তুত হইবে ।  
উপরোক্ত প্রণালীতে কীর প্রস্তুত করিয়া ভিন্ন  
ভিন্ন প্রকারের ছাচে ভিন্ন কীরের জব্য প্রস্তুত  
হইয়া থাকে ।

### কীরের আপেল ।

প্রথমে সুন্দর রূপে কীর প্রস্তুত করিয়া  
তাহাতে সামান্য পরিমাণ নটকানের রং মিলা-  
ইয়া বেশ করিয়া চাপিবে । তাহার পর তাহাতে  
মিহরির কুচি পেস্তা কিস্মিস বড় এলাচের দানা  
ছোট এলাচের শুড়া মৌরী কপূর ও ছই তিন  
কোটা গোলাপী আতর মিলাইবে, ও ঐষৎ গরম

করিয়া গুটী কাটিবে । তাহার পর আপেলের ছাচ আনিয়া- তাহাতে গাওয়া দ্বি মাখাইয়া এক একটী ক্ষীরের গুটী দিয়া চাপিয়া ধরিবে, তাহা হইলে ক্ষীরের আপেল প্রস্তুত হইবে । এই আপেল কুটুম্ব বাড়ি সওয়াত স্বরূপ পাটাইবার উপযুক্ত এবং উহার আশ্বাদন নিতান্ত মধুর হইয়া থাকে ।

### ক্ষীরের লুচি ।

প্রথমে আবশ্যক মত ডেলা ক্ষীর লইয়া উত্তম রূপে বাটিয়া ফেলিবে, তাহা হইলে ক্ষীরটি কাদার মতন নরম হইয়া পড়িবে । এই সময় ছোট এলাচের দানা চূর্ণ পেস্তা ও বাদাম বাটা এবং দুফোটা গোলাপী আতর তাহার সহিত মিশাইবে । উত্তমরূপে মেশানো হইলে সেই ক্ষীরে হাতে চাপিয়া ছোট ছোট লুচি প্রস্তুত করিয়া একটা পাত্রে রাখিয়া দিবে ।

তাহার পর খুব ভাল ময়দা ময়ান দিয়া মাখিয়া লুচির ন্যায় বেলিয়া ফেলিবে ও মধ্যে একখানি ক্ষীরের লুচি দিয়া তাহার দুধারে ছুখানি ময়দার লুচি দিয়া উত্তমরূপে ধার সকল জুড়িয়া দিবে । তাহার পর খুব ভাল দ্বি তে নরম আছে

ভাজিতে থাকিবে। যখন লুচি গুলি বেশ  
চৌপোড়ে মতন ফুলিয়া উঠিবে, সেই সময়  
বাবরি দ্বারায় তুলিয়া, চিনির রসে ফেলিয়া  
দিবে। তাহা হইলেই উত্তম কীরের লুচি প্রস্তুত  
হইবে। সকল প্রকার মিষ্টানের মধ্যে এই কীরের  
লুচি নিতান্ত উপাদেয় হইয়া থাকে; চাট্কা  
অপেক্ষা বাসী করিয়া খাইলে ইহার আনন্দন  
আরো মধুর হয়।

### চন্দ্র মাচ ।

চন্দ্র মাচ অতি উৎকৃষ্ট মিষ্টান্ন কুট্টর বাতি  
সওয়াত দোবার জন্য ইহার প্রচলন আছে।  
একশ্রেণে যে রূপ নিয়মে ইহা প্রস্তুত হইয়া থাকে,  
তাহা লিখিত হইতেছে।

প্রথমে একসের নারিকেল বাটা ও একসের  
চিনির রস একত্রে কড়ায় চড়াইবে। যখন ফুটিতে  
আরম্ভ করিবে, সেই সময় তাড়ু দিয়া অববরত  
নাড়িতে থাকিবে। যে সময় দেখিবে চিট করি-  
য়াছে সেই সময় নামাইয়া, নাচের ছাচে অল্প ঘি  
দিয়া তপ্ত করিবে, এবং গুলী কাটিয়া সেই ছাচে  
গড়িবে, তাহা হইলেই চন্দ্র মাচ প্রস্তুত হইবে।



## চন্দ্রানন

চন্দ্রানন অতীত মুখপ্রিয় দ্রব্য। একবার  
আহার করিলে ঠিক জীবনে তাহার মধুর আস্বাদন  
ভুলিতে পারা যায় না। কুটুম বাড়ি সওগত  
পাটাইবার জন্য উপযুক্ত এক্ষেত্রে যে নিয়মে  
এই উপাদেয় দ্রব্য প্রস্তুত হইয়া থাকে, তাহা  
নিম্নে লিখিত হইতেছে।

প্রথমে একখানি পক্ষির পিঠের কড়ায়  
এক পোয়া নারিকেল কোরা এক পোয়া বাটা  
ছানা এক ছটাক বাটা বাদাম একত্রে জ্বালে  
চড়াইবে, এবং তাড়ু দ্বারায় অনবরত নাড়িতে  
আরম্ভ করিবে। যখন দেখিবে অল্প চিট ধরিয়াছে,  
সেই সময় একসের চিনির রস তাহাতে ঢালিয়া  
দিবে এদং তাড়ু দ্বারায় নাড়িতে থাকিবে।  
যখন কড়ার গায়ে ধরিয়া না যায়, কারণ তাহা  
হইলে এমন সুস্বাদ দ্রব্য নিতান্ত বিস্বাদ হইয়া  
যাইবে। এইরূপে তাড়ু দ্বারায় নাড়িতে নাড়িতে  
যখন দেখিবে, তাহার গায়ে কানড়াইয়া ধরি-  
তেছে, তখন বুঝিবে পাক ঠিক হইয়াছে। সেই  
সময় কড়া খানি নামাইয়া একটা বিড়ার উপর  
বসাইবে। এবং বাদাম গেল্ডা কুচি ও এক কাছা

ছোট এলাচের গুড়া তাহাতে মিশ্রিত করিয়া একটা বারকোসে ঢালিয়া ফেলিবে, এবং ঈষৎ গরম থাকিতে থাকতে কচি কলাপাতার ঘি হাত দিয়া চন্দ্রানন গড়িবে, এবং উপরে গোলাপ ফুলের পানভী ও বড় এলাচের দানা দিয়া সাজাইয়া দিবে । এই চন্দ্রানন যে কি রূপ উপাদেয় হয় তাহা পাঁচক পাঠিকারা পরীক্ষা করিয়া দেখিতে পারেন ।

### খৈ চুর প্রস্তুত প্রণালী ।

খৈ চুর অতি সুখাদ্য দ্রব্য উত্তমরূপে প্রস্তুত হইলে যেটাই অপেক্ষা ইহার আশ্বাদন মধুর হইয়া থাকে । ধনেখালি খৈ চুরের জন্য প্রসিদ্ধ । যে নিয়মে খৈ চুর প্রস্তুত হয় তাহা এক্ষণে লিখিত হইতেছে ।

একসের খৈ উত্তমরূপে ধান বাছিয়া একসের চিনির রসের সহিত জ্বালে চড়াইবে, এবং তাম্বুর দ্বারা অনবরত নাড়িতে থাকিবে । তাহা হইলে খৈ গুলি গুড়া হইয়া যাইবে । তাহার পর তাহাতে চারি আনা ছোট এলাচের দানা, চারি আনা দারুচিনি চূর্ণ ও এক আনা ভোর কপূর

নিষ্কেপ করিবে, এবং তাড়ু দ্বারায় নাড়িতে থাকিবে। যখন দেখিবে ঔষৎ চিট ধরিয়াছে, সেই সময় নারাইয়া ফেলিবে ও এক চটক উত্তম গাওয়া ঘি মিশ্রিত করিয়া ঔষৎ গরম থাকিতে থাকিতে নাড়ু পাকাইবে। কারণ ঠাণ্ডা হইয়া গেলে শক্ত হইয়া যাইবে। কাজেই নাড়ু পাকনো তার হইবে। নাড়ু পাকানো হইলে তাহার উপরে অল্প চিনি মাখাইবে, তাহা হইলেই উত্তম খৈ চুর প্রস্তুত হইবে।

### সরপুরিয়া প্রস্তুত প্রণালী।

সর পুরিয়া অতীব উপাদেয় দ্রব্য। কৃষ্ণ নরর অকালে উত্তম সর পুরিয়া প্রস্তুত হইয়া থাকে। কি উপায়ে এই উপাদেয় দ্রব্য প্রস্তুত হইয়া থাকে তাহা নিম্নে লিখিত হইতেছে।

প্রথমে পাঁচ সের খাঁটী চুঞ্চ দুই খান কড়া করিয়া জ্বালে চড়াইবে। চুঞ্চ উৎলিয়া উঠিলে ঘন ঘন খুঁটি দ্বারায় নাড়িবে, ও জ্বাল নরম করিয়া দিবে। তাহা হইলে চুঞ্চের উপর বেশ সর পড়িবে। সেই সময় দুই খান কড়ায় দুই খানি সর, একখানি কড়ায় তুলিয়া রাখিবে, এবং

আবার দুধে জাল দিতে আরম্ভ করিবে, জাল  
নরম করিয়া দিলে আবার সর পড়িবে, পূর্ব-  
বারের একখানি সর তুলিয়া অন্য কড়ায় সরের  
সহিত মিশ্রিত করিয়া রাখিবে । এইরূপে ৪ : ৫  
বার সর উঠাইয়া তাহার সঙ্গে যোগ করিয়া দিবে ।  
যে কড়ায় সর রহিয়াছে, সেই কড়া হইতে সিকি  
ভাগ দুধ যে কড়া হইতে সর উঠিয়াছে তাহাতে  
চালিয়া দিবে । যখন দেখিবে সর খানি বেশ  
পুরু হইয়াছে, সেই সময় তুলিয়া অন্য পাতে  
রাখিবে এবং ছুরি দ্বারায় চৌকা চৌকা করিয়া  
কাটিয়া দিবে । অনন্তর আর একখানি কড়া  
জালে চড়াইয়া তাহাতে জাল গাওয়া ঘৃত ছোট  
এলাচের দানা ও মিছরী দিয়া একটী ছোট ভাড়ুর  
দ্বারায় নাড়িয়া নামাইয়া রাখিবে । পরে ঐ  
সরের টুকরায় এই মসলা মাখাইয়া উপর উপর  
এক একখানি করিয়া সাজাইবে এবং সরযুক্ত  
দুধ চালিয়া দিয়া অতি নরম আঁচে এ পিট  
ও পিট করিয়া সেকিয়া নামাইবে । তাহা হইলে  
উত্তম সর পুরিয়া প্রস্তুত হইবে ।

## রস মাধুরী প্রস্তুত প্রণালী।

অর্দ্ধ সের ছানা উত্তমরূপে বাটিবে। পরে অন্য একটি পাঙ্গে কীর ও ছোট এলাচের দানা মাখিয়া ছানার সহিত মিশ্রিত করিবে। পরে একখানি কড়ায় ঘি চড়াইয়া এই রসমাধুরী গুলি ছাড়িবে। উত্তমরূপে ভাজা হইলে ঝাঝরি দিয়া তুলিয়া একতার বন্ধ চিনির রসে কেলিবে, তাহা হইলে রসমাধুরী প্রস্তুত হইবে। টাটকা অপেক্ষা দুই এক দিনের বাসী করিয়া ঝাইলে ইহার আত্মা-দন সমাধিক মধুর হইয়া থাকে।

## রসবড়া প্রস্তুত প্রণালী।

প্রথমে অর্দ্ধ সের কলাইকে খুব মিহি করিয়া বাটিতে হইবে এবং এক পোয়া ছানা তাহার সহিত মিশাইয়া উত্তমরূপে কেনাইবে। এই সময় তাহার সঙ্গে গোষ্ঠাকরেক কাবাবচিনি ও বড় এলাচের দানা মিশাইয়া পূর্ববৎ কেনাইবে এবং ঘি কি তৈল চড়াইয়া ফুলুড়ির মতন ভাজিবে। যখন দেখিবে যে সে গুলির রং ঠিক আরসোলার ন্যায় হইয়াছে, সেই সময় তুলিয়া চিনির রসে

ফেলিবে । তাহা হইলে উক্ত রস বড় প্রস্তুত হইবে । ইহা বাইতে অতি সুবপ্রিয় হইয়া থাকে, কিন্তু রসমাধুরীর ন্যায় বাসী হইলে আশ্বাদন আরো সুমধুর হয় ।

### রসগোল্লা প্রস্তুত প্রণালী ।

এক সের দেশী ছানার উপর কোন ভার চাপাইয়া সম্পূর্ণরূপে জলশূন্য করিয়া লইবে । পর একখানি বারকোসে সেই ছানা লইয়া উত্তকরূপে চট্টকাইবে এবং তাহাতে শুটিকয়েক ছোট এলাচের দানা ও ৩।৪ ফোঁটা গোলাপী আতর মিশাইয়া দিবে । তাহার পর সেই ছানার এক একটী গুটী কাটিয়া পাকাইয়া গোল করিবে ।

অনন্তর দুই সের কাশীর চিনির রস খুলিতে চড়াইবে । পরে রস যখন টপ্‌টপ করিয়া ফুড়িতে থাকিবে, সেই সময় তাহাতে ঐ পাকানো গুটী গুলি ছাড়িয়া দিবে । পরে তাহা হইতে ঈষৎ মালচে আভা হইলে আল হইতে নামাইয়া রাখিবে ।

দোকানে যে রসগোল্লা প্রস্তুত হয়, তাহাতে

ছানার নীহত এক পোয়া হিসাবে সবেদা মিশাইয়া থাকে । কিন্তু খাঁটী ছানার রসগোল্লা নিতান্ত পুতার ও উপাদেয় হয় । ইচ্ছা করিলে অনায়াসে গ্রহে প্রস্তুত করিয়া রসনার তৃপ্তিসাধন করিতে পারেন ।

### ক্ষীরমোহন প্রস্তুত প্রণালী ।

প্রথমে এক সের ছানা গামছায় বাঁধিয়া টাঙ্গাইয়া রাখিবে যখন দেখিবে সমুদয় জল বরিয়া গিয়া বেশ নীরস হইয়াছে, সেই সময় ছানা বারকোসে কেলিয়া উত্তমরূপে চট্কাইবে । যেন ছানার সমস্ত চেলা ভাঙিয়া যায় । এই রূপ চট্‌কানো হইলে ছানার এক একটী গুটি পাকাইবে । গুটী পাকানো হইলে, ছোট এলাচের গুড়া, এক ফোঁটা আতর ও অন্ন করিয়া খোয়া ক্ষীর তাহার ভিতর পূর দিয়া চেপ্টা করিয়া দিবে । তাহার পর যখন চিনির রস ফুটিতে থাকিবে, সেই সময় ক্ষীরমোহন গুলি তাহাতে ছাড়িয়া দিবে । যখন দেখিবে যে ভীষণ হরিদ্রা বর্ণের আভা মারিতেছে সেই সময় আঁচ হইতে নামাইবে এবং একের নম্বরের দোবরা চিনি

রাখিয়া সেই কীরমোহন গুলিতে উত্তমরূপে  
মাখাইবে । তাহা হইলেই কীরমোহন প্রস্তুত  
হইবে । এই মিষ্টানের আশ্বাদন নিতান্ত মনোহর  
হইয়া থাকে ।

### চম্চম প্রস্তুত প্রণালী ।

প্রথমে একসের ছানা কষ্টির চূপড়িতে  
রাখিয়া দিবে, যখন দেখিবে সমস্ত জল ঝরিয়া  
গিয়াছে, সেই সময় একখানি বারকোমে ছানা  
কেলিয়া উত্তমরূপে চকটাইবে । চটানো শেষ  
হইলে সেই ছানাতে পুলিপিটের আকারে এক  
একটী চম্চম গড়িবে । এবং তাহার মধ্যে এক  
একটী ছোট এলাচের দানা দিবে । তাহার পর  
কাশীর চিনির পরিষ্কার রসে সে গুলি সিদ্ধ  
করিতে দিবে । এরূপ নিয়মে সিদ্ধ করিবে, যেন  
পাত্তের গায়ে রস না ধরিয়া যায় । তাহা হইলে  
চম্চমের তেনন আশ্বাদন হইবে না । যখন  
দেখিবে চম্চম গুলি লালবর্ণ হইয়াছে, সেই সময়  
পাক হইতে নামাইবে এবং একখানি লোহার  
কড়ায় দোবরা চিনি রাখিয়া তাহাতে ঢালিয়া  
দিবে ও অনবরত নাড়িতে থাকিবে, যখন দেখিবে



চম্চম গুলির মাঝে বেশ চিনি লাগিয়াছে ও শীতল হইয়াছে, সেই সময় একখানি পরিষ্কার থালায় সেগুলি ছুলিয়া রাখিবে। চম্চম নিতান্ত মোলায় ও মধুর আশ্বাদন যুক হইয়া থাকে। ইহা প্রস্তুত করা অতি সহজ, পাঠক পাঠিকারা ইচ্ছা করিলে নিজের গৃহে ইহা প্রস্তুত করিতে পারেন।

### কীরের মনরঞ্জন।

এক সের ধোয়া কীর ও পাঁচ পোয়া দোবরা চিনি একত্রে মিশাইয়া পিতলের কড়া করিয়া পাক চড়াইবে ও তাড়ু দ্বারায় অনবরত নাড়িতে আরম্ভ করিবে। যখন দেখিবে বেশ মিশিয়া গিয়াছে, সেই সময় ছোট এলাচের গুড়া, খুব মিহি করিয়া বাদাম পেষ্টার কুচি ও তিন চারি ফোঁটা গোলাপী আতর তাহাতে মিশাইয়া নায়াইবে। একটু শীতল হইলে উত্তমরূপে চাষিয়া মনরঞ্জনের ছাচের ভিতর একটু করিয়া দিয়া চাপিয়া ধরিবে, তাহা হইলে কীরের মন-রঞ্জন প্রস্তুত হইবে।

### ক্ষীরের ছাচ ।

ক্ষীরের ছাচ করিতে হইলে, প্রথমে আড়াই সের খাঁটী দুধ জালে চড়াইয়া অনবরত কাটি দিতে আরম্ভ করিবে । ক্রমে বধন দুধ সরিয়া ঘন হইয়া আসিবে, সেই সময় তাহাতে ছোট এলাচের গুড়া দিয়া নানাইবে । পরে ক্ষীর ঈষৎ শীতল হইয়া আসিলে ছাচে কিকিৎ ঘি মাখাইয়া গরম করিবে এবং ইচ্ছামত গুটী কাটিয়া ছাচের মধ্যে দিয়া চাপিয়া ধরিবে, তাহা হইলে ক্ষীরে ছাচ প্রস্তুত হইবে ।

আমাদের দেশে কুটুম বাড়ী সওগাত পাঠা-বার জন্য ক্ষীরের ছাচ ব্যবহার করিয়া থাকে । বাজার হইতে ডেলা ক্ষীর কিনিয়া আনিলে অনেক পরিশ্রম বাচিয়া যায় সত্য, কিন্তু আত্মদ-নের তারতম্য হইয়া থাকে ; আমাদের গৃহ-লক্ষ্মীরা এই সকল কাজে যথেষ্ট নৈপুণ্য প্রকাশ করিয়া থাকে ।

### তাল ক্ষীর ।

তাল ক্ষীর অতি উপাদেয় খাদ্য, তবে ভাদ্র আশ্বিন মাস ভিন্ন, অন্য কোন সময় ইহা প্রস্তুত

হয় না। কারণ তাল পাওয়া দুর্ঘট হইয়া থাকে, এক্ষণে যেমত নিয়মে এই তাল কীর প্রস্তুত হয়, তাহা নিম্নে লিখিত হইতেছে।

প্রথমে আবশ্যিক মত খাটী দুখ আলে চড়াইবে, যখন দেখিবে যে দুধের সিকি ভাগ মরিয়া গিয়াছে, সেই সময় দুধের অর্দ্ধ ভাগ তালের মাড়ি তাহাতে ঢালিয়া দিবে এবং অনবরত কাটি দিতে আরম্ভ করিবে, গাচপাকা তাল উত্তম রূপে ছাকিয়া এই তাল কীরে দেওয়া আবশ্যিক কারণ তালের সো কি ধিরকিচ থাকিলে, আহ্বারের সময় অনুবিধা হইয়া থাকে, এই তাল কীর কাটের আলে উত্তম পাক হইয়া থাকে, কয়লার আলে চড়াইলে ধরিয়া বাইবার সম্ভব, সেই জন্য কয়লার আলে ইহা কখনই পাক করিবে না।

এই তাল কীর মাড়িতে নাড়িতে যখন আটা আটা হইবে, তাদুর গায়ে জড়াইয়া যাইতেছে দেখিবে, সেই সময় পরিমাণমত ছোট এলাচের গুড়া ও নির্মল কর্পুর তাহাতে দিয়া নামাইয়া ফেলিবে। তাহার পর মৌরী চূর্ণ, শুটের গুড়া, পেস্তা ও কিস্ মিস মিশ্রিত করিয়া উত্তমরূপে নাড়িয়া দিবে এবং শীতল হইলে তুলিয়া রাখিবে

এই তাল কীর দুই তিন দিনের অধিক রাখিলে  
ঝারাপ হইয়া যায়।

### কালাকন্দ বরফি।

কালাকন্দ বরফি অতি উৎকৃষ্ট খাদ্য, সকল  
প্রকার বরফি হইতে ইহার আশ্বাদন মধুর হইয়া  
থাকে। এই বরফি প্রস্তুত করিতে হইলে যে  
সকল উপকরণ সংগ্রহ করিতে হয় ও যে নিয়মে  
পাক করিতে হয়, তাহা নিম্নে লিখিত হইতেছে।

খোয়া কীর	এক সের
চিনির রস	এক সের
সিহরী	আধ তোলা
গোলাপী আতর	এক রতি
ছোট এলাচের গুড়া	এক তোলা

প্রথমে কাশীর চিনির পরিষ্কার রস প্রস্তুত  
করিয়া কীর গুলি ধুলার ন্যায় গুড়াইয়া তাহার  
সহিত মিশ্রিত করিয়া দিবে ও জ্বালে চড়াইবে।  
যখন দেখিবে উত্তমরূপে মিশ্রিত হইয়া যাইবে,  
সেই সময় ছোট এলাচের গুড়া ও আতর  
তাহাতে দিবে এবং তাড়ুর দ্বারায় অনবরত  
নাড়িতে থাকিবে। এইরূপে পাক করিতে করিতে

বধন বেশ ঘন হইয়া আসিবে, সেই সময় মিছরী তাহাতে মিশ্রিত করিয়া দিবে এবং পূর্ববৎ তাড়ুর দ্বারায় নাড়িতে থাকিবে যে সময় দেখিবে পাক বেশ ঘন হইয়া আসিয়াছে, সেই সময় আল হইতে নামাইয়া, একখানি পরিকার থালায় চালিয়া দিবে এবং বাদাম, পেস্তা ও কিস্মিস তাহার সঙ্গে মিশাইবে, কিঞ্চিৎ চাণ্ডা হইয়া আসিলে ছুরি দ্বারায় বরফির আকারে চৌকা চৌকা করিয়া কাটিয়া তাহা হইলে উত্তম কালেকন্দের বরফি প্রস্তুত হইবে।

অনেকে বরফির উপর রপার ভবক বসাইয়া থাকে, ইহা কেবল মাত্র বাহারের জন্য ব্যবহৃত হইয়া থাকে, আশ্বাদনের বিন্দুমাত্র হ্রাস বৃদ্ধি হয় না।

### গোলাপী রসগোল্লা।

সাধারণ রসগোল্লা অপেক্ষা ইহার আশ্বাদন শত গুণ উৎকৃষ্ট হইয়া থাকে, বেরপ নিয়মে ইহা প্রস্তুত হইয়া থাকে, তাহা নিম্নে বর্ণিত হইতেছে।

এক সের ছানায় রসগোল্লা প্রস্তুত করিতে

হইলে চারি সের চিনির রস আবশ্যিক । যখন এক সের ছানায় এক সের চিনির রসের ব্যবস্থা করেন, তাহাদের প্রস্তুত রসগোল্লা তেমন উৎকৃষ্ট হয় না, চারি সের রস যে উৎকৃষ্ট থাকে তাহার দ্বারায় অন্যান্য মিষ্টার প্রস্তুত হইয়া থাকে ! রসগোল্লার এক তার বন্ধ রসের আবশ্যিক. রস কড়া হইলে রসগোল্লা তেমন উপাদেশ হয় না ।

প্রথমতঃ এক সের ছানা কুণ্ডির চূর্ণভিত্তিতে কি গামছায় বাধিয়া টাঙ্গাইয়া রাখিবে তাহা হইলে ছানার সমস্ত জল বারিয়া নীরস হইবে, তাহার পর সেই ছানা বারকোসে কেলিয়া চট্কাইবে, যতবার সের করা এক পোয়া হিসাবে সবেদা মিলাইয়া থাকে, কিন্তু খাঁটী ছানায় অতি উত্তম রসগোল্লা হইয়া থাকে, ছানা উত্তমরূপে চটকানো হইলে ইচ্ছায়ত ডালা পাকাইবে । ডেলা পাকানো হইলে তাহাতে পুর দিতে হয়, পুর অনেক প্রকারের হয় ; অনেকে যাবারী সন্দেশ অল্প পরিমাণে দিয়া থাকে, কারণ সে টুকুন গলিয়া তিতবে জ্বালী বাধে, ইহা ব্যতীত মৌরীর গুড়া, ছোট এলাচের দানা ফীরের সহিত অল্প পরিমাণ গোলাপী আতর পুর পুরে ব্যবহৃত হইয়া থাকে,

রসগোল্লার পুর দেওয়া হইলে, প্রথমে পূর্বোক্ত চিনির রস জালে চড়াইবে, রস যখন ফুটিতে থাকিবে, সেই সময় রসগোল্লা গুলি রসে ছাড়িয়া দিবে ও যত্ন জালে পাক করিবে এবং মধ্যে মধ্যে জলের ছিটা দেওয়া আবশ্যিক, রসগোল্লা রসে ছাড়িবামাত্র ভাসিয়া উঠে, তার পর সুপক হইলে ডুবিয়া যায়।

রসগোল্লা কাঁচা কি সুপক হইয়াছে, তাহা জানিবার অতি সহজ উপায় আছে, একটী রসগোল্লা জাল হইতে তুলিয়া শীতল রসে ছাড়িলে যদি ভুবড়াইয়া যায় তাহা হইলে বুঝিবে, এখনও পাক হয় না, মধ্যে মধ্যে রসে জল দিলে উহা কড়া হইয়া যায় না; যখন দেখিবে ঠাণ্ডা রসে দিলে আর ভুবড়াইয়া যায় না; একেবারে নীচে দিবে ডুবিয়া যায়, সেই সময় রসগোল্লা জাল হইতে নামাইবে, রসগোল্লা টাটকা অপেক্ষা বাসী হইলে খাইতে আরো যত্ন হয়।

পাকা আমের বদে।

এই পাকা আমের বদে যে কিরণ মুখশ্রিয় ও সুস্বাদু তাহা লিখিয়া বর্ণনা করা যায় না।

জ্যেষ্ঠ আষাঢ় মাসে পাঠক পাঠিকারা এই জব্য প্রস্তুত করিয়া দেখিবেন। একবার আহার করিলে ইহ জন্মে আর কখন ইহার আশ্বাসন বিন্মুত হইতে পারিবেন না। ইহা প্রস্তুত করিতে হইলে নিম্ন লিখিত উপকরণ গুলি সংগ্রহ করিতে হয়।

ডাল গাওয়া স্নাত	১/১ সের
একতার বন্ধ চিনির রস	১/১০ সের
ছোলার ডালের বেশম	১/১০ সের
মুমিষ্ট আমের রস	১/২ সের
ছোট এলাচের গুড়া	এক তোলা

প্রথমে পাকা আমের রস ছাকিয়া তাহার সঙ্গে ছোলার ডালের বেশম মিশাইয়া উত্তমরূপে কেনাইবে এবং ছোট এলাচের গুড়া তাহার সহিত মিশ্রিত করিয়া দিবে। তাহার পর স্নাত চড়াইয়া বাঝরির দ্বারায় সেই গোলা লইয়া বদে তাজিবে ও অপর আর একখান বাঝরির দ্বারায় সে গুলি ওলট গালট করিবে। উম্মনের ঠিক পাশ্বে একতার বন্ধ চিনির রস প্রস্তুত করিয়া রাখিবে। যখন দেখিবে বদে গুলির পা লাল হইয়া উঠিয়াছে, সেই সময় তুলিয়া রসে ফেলিবে,



তাহা হইলেই পাকা আনের বদে প্রস্তুত হইবে।

### লেডিক্যানি।

প্রথমে একসের ছানাকে তলশূন্য করিবে। পরে, এক পোয়া সূজীতে ঘূতের সরান দিয়া, ছানার সহিত মিশ্রিত করিবে, তাহার পর ছানা বড়ার অপেক্ষা খুব বড় বড় করিয়া লেডিক্যানি গড়িবে এবং ভিতরে অল্প করিয়া ডেলা কীরের পুর দিয়া ঘূতে তাজিয়া ফেলিবে, বখন দেখিবে সে গুলির রং লাল হইয়াছে, সেই সময় চিনির রসে ফেলিবে এবং রস হইতে তুলিয়া দোবরা চিনি মাখাইয়া থালায় সাজাইয়া রাখিবে। ছানা ~~কী~~ ও লেডিক্যানির পাক প্রায় এক প্রকার, কিন্তু আশ্বাদনে ছানাবড়া অপেক্ষা লেডিক্যানি শত গুণে শ্রেষ্ঠ। অনেকে বলেন যে ভারতবর্ষের ভূতপূর্ব রাজা প্রতিমিষি লর্ড ক্যানিংয়ের গুণবতী পত্নীর নাম চিরস্মরণীয় করিবার উদ্দেশে ইহার লেডিক্যানিং নাম রাখা হইয়াছে।

### কুমড়ার মেঠাই ।

কুমড়ার মেঠাই অতি সুখাদ্য, সহজে জীর্ণ হইয়া থাকে, সেই জন্য অজীর্ণ রোগগ্রস্ত রোগীরা ইহা আহার করিয়া থাকে । একগুণে ইহার প্রস্তুত প্রণালী লিখিত হইতেছে ।

প্রথমে বেশ পাঁকা অথচ পুরাতন ছাচি কুমড়ার খোলা ছাড়াইয়া খণ্ড খণ্ড করিয়া কাটিবে, এবং সমস্ত বিচি গুলি কেলিয়া দিবে । তাহার পর একটী শ্ৰীলাকা দ্বারায় সেই কুমড়া গুলির গায়ে ছিদ্র করিবে । অনন্তর দেড় সের চিনির রসের সহিত কুমড়া গুলি জালে চড়াইবে । যখন দেখিবে, রস বেশ ঘন ঘন হইয়া আসিতেছে সেই সময় জাল হইতে নামাইয়া পাক পাঁজের চারি দিকে কুমড়া গুলি সাজাইয়া পাখার বাতাল দিবে শীতল হইলেই কুমড়ার মেঠাই প্রস্তুত করা হইবে ।

### সীতাভোগ ।

প্রথমতঃ দেড়পোয়া আল্লাজ খাসা এক ছটাক স্নাতের ময়ান দিতে হইবে । তাহার পর উহার সহিত পরিমাণ মত টাটকা নীরস ছানা মিশাইবে ।

তাহার পর উক্তয় পাওয়া যত আলো চড়াইয়া সরু বিদ বিশিষ্ট বাবরির দ্বারায় ঐ মিশ্রিত পদার্থের বসে ভাজিবে, উত্তমরূপে ভাজা হইলে, সেই দানা গুলি একতার বন্ধ কাশীর চিনির রসে ফেলিবে । তাহার পর অপর আর একটী পাতে তুলিয়া মিহিদানার যত মেটাই বাধিবে, তাহা হইলেই সীতাভোগ প্রস্তুত হইবে । সীতাভোগ অতি উপাদেয় মিষ্টান্ন, বর্দ্ধমান সীতাভোগের জন্য বিখ্যাত ।

### ছানার মুড়কি ।

প্রথমতঃ ছানার উপর কোন তারি দ্রব্য চাপাইয়া সমস্ত আল বাহির করিয়া ফেলিবে ; যখন ছানা খুব নিরস ও শুষ্ক হইবে, সেই সময় ছুরির দ্বারায় ডুমো ডুমো করিবে এবং চিনির রস প্রস্তুত করিয়া তাহাতে ছানার ডুমি গুলি উত্তম রূপে সিদ্ধ করিবে, তাহা হইলেই ছানার মুড়কি প্রস্তুত হইবে ।

### ছানার পায়স ।

ছানার পায়স অতি উপাদেয় খাদ্য, ইহা

প্রস্তুত করিতে হইলে নিম্ন লিখিত উপকরণ গুলি সংগ্রহ করিতে হয় ।

ভাল টাটকা ছানা	১/১ সের
খাঁটি দুগ্ধ	১/৪ সের
চিনি	অর্দ্ধ সের
পেস্তার কুচি	দুই তোলা
বাদাম কুচি	এক তোলা
কিসমিস	দুই তোলা
গোলাপ জল	অর্দ্ধ ছটাক

প্রথমে চিনির রস প্রস্তুত করিবে এবং সেই রস পরম থাকিতে থাকিতে, উহাতে ছানা দিয়া খুস্তির দ্বারায় অনবরত নাড়িতে থাকিবে । বধন ; দেখিবে ছানা রসে বেশ মিলিয়া গিয়াছে, সেই সময় আঁচ হইতে নামাইয়া একটি পাত্রে ঢাকা দিয়া রাখিবে । তাহার পর অপর একটি কড়ায় ঐ চারি সে দুগ্ধ আঁচে চড়াইয়া নাড়িতে থাকিবে, বধন অর্দ্ধেক দুগ্ধ মরিয়া বাইবে, সেই সময় রস মিশ্রিত ছানা তাহাতে চালিয়া দিবে ও খুব অল্প আঁচে সিদ্ধ করিতে হইবে । বধন ফুটীতে থাকিবে সেই সময় বাদাম কিসমিস ও পেস্তা তাহাতে নিবেশ করিবে ও উত্তমরূপে

নাড়িতে থাকিবে। কারণ খরিয়া গেলে একে বারে  
বিস্বাদ হইবে। যখন দেখিবে বেশ ঘন হইয়া  
আসিতেছে, সেই সময় অল্প পরিমাণে গোলাপ  
জল দিয়া নামাইয়া ফেলিবে। এই ছানার পায়স  
প্রস্তুত করা বড় কঠিন নহে, ইচ্ছা করিলে সক-  
লেই ইহা গৃহে প্রস্তুত করিতে পারেন। উৎকৃষ্ট  
কাঁচা গোলাপ অপেক্ষা ছানার পায়সের আশ্বাদন  
অতি উত্তম হইয়া থাকে।

---

### ছানার মালপোয়া ।

প্রথমতঃ ছানার জল বাহির করিয়া বাটিয়া  
লইবে এবং সুজীর সহিত মিশ্রিত করিবে। পরে  
উপযুক্ত পরিমাণে চুক্ক মিশ্রিত করিবে। তাহার  
পর গোলমরিচের গুড়া, মৌরী ও ছোট এলালের  
দানা তাহার সহিত মিশাইয়া মালপোয়ার ন্যায়  
স্বতে ভাজিয়া চিনির রসে ফেলবে, তাহা  
হইলেই ছানার মালপোয়া প্রস্তুত হইবে, অন্যান্য  
মালপোয়ার অপেক্ষা এই ছানার মালপোয়া  
অতি উত্তম হইয়া থাকে।

---

কিসমিসের ঘোঁহনভোগ ।

কিসমিসের ঘোঁহনভোগ প্রস্তুত করিতে  
হইলে নিম্ন লিখিত উপকরণ গুলি সংগ্রহ করা  
প্রয়োজন ।

কিসমিস	১/১ সের
স্বত	১/১ পোয়া
চিনি	১/১ সের
ছোট এলাচের দানা	অধিক তোলা
তেজপাত	৪ খানা
কর্পুর	সানান্য

প্রথমে পরিষ্কার জলে কিসমিস গুলি ধুইয়া  
কেলিবে ও বোটা গুলি বাছিয়া লইবে । তাহার  
পর জালে স্বত চড়াইয়া তেজপত্র কয়েকখানি  
ঐ স্বতে নিক্ষেপ করিবে । স্বত পাঁকিয়া আসিলে  
কিসমিস গুলি তাহাতে নিক্ষেপ করিয়া খুস্তির  
দ্বারা অনবরত নাড়িতে থাকিবে । যখন দেখিবে  
কিসমিস গুলি গুলিয়া আসিতেছে, সেই সময়  
চিনির রস প্রস্তুত করিয়া তাহাতে ঢালিয়া দিবে  
এবং অনবরত নাড়িতে থাকিবে । যখন দেখিবে  
ঘন হইয়া আসিতেছে, সেই সময় ছোট এলাচের  
দানা ও অল্প পরিমাণ মত কর্পূর দিয়া নাগাইয়া

ফেলিবে। এই কিস্মিসের মোহনভোগ অতি  
উপাদেয় ও মুখ প্রিয় হইয়া থাকে ।

### তেউটী ।

বিকুপূর ও বাঁকুড়া অঞ্চলে এই তেউটীর  
সমধিক প্রচলন আছে। প্রস্তুত করিতে পারিলে  
ইহার আশ্বাদন মন্দ হয় না। তেউটী প্রস্তুত  
করিতে হইলে নিম্ন লিখিত উপকরণ গুলি সংগ্রহ  
করা আবশ্যিক ।

মাষ কলাইয়ের আটা	আধ সের
ছোলার বেসম	এক পোয়া
মবেদা	এক পোয়া
স্বত	তিন পোয়া
চিনি	এক সের
শুটের গুড়া	এক তোলা
কপূর	এক রতি
ছোট এলাচের দানা	এক তোলা

এই সমস্ত উপকরণ গুলি একত্র করিয়া অন্ন  
জল দিয়া আটা আটা মতন করিবে। তাহার  
পর স্বত চড়াইয়া পাক করিয়া লইলেই তেউটী  
প্রস্তুত হইয়া থাকে ।

### নান্ খাতাই ।

নান্ খাতাই প্রস্তুত করিতে পারিলে ইহার আশ্বাদন মন্দ হয় না । ইহা প্রস্তুত করিতে হইলে নিম্ন লিখিত উপকরণ গুলি সংগ্রহ করিতে হয় ।

শুজি	১১ সের
চিনি	দেড় পোয়া
ঘৃত	আধ সের
মৌরী চূর্ণ	আধ তোলা
গরম মসলা	এক তোলা

প্রথমে শুজিকে ঘৃত ও চিনির সহিত মিশাইয়া ফেলিবে, ও মসলা গুলি তাহাতে নিক্ষেপ করিবে । পরে ছোট ছোট টুকুনি প্রস্তুত করিয়া ঘৃতে ভাজিবে । যখন সে গুলির রং বাদামি হইবে, সেই সময় নামাইয়া ফেলিবে, তাহা হইলেই নান্ খাতাই প্রস্তুত হইবে ।

### রাবড়ি ।

উৎকৃষ্ট রাবড়ি প্রস্তুত করিতে হইলে নিম্ন লিখিত উপকরণ গুলি সংগ্রহ করিতে হয় ।

খাটী দুধ	পাঁচ সের
----------	----------



মিছরির গুড়া	এক পোয়া
ছোট এলাচের গুড়া	এক তোলা
গোলাপী আতর	অল্প পরিমাণ

প্রথমতঃ দুইখণ্ড অল্প চূণেরজল মিশাইয়া জ্বালে চড়াইবে, যে সময় বেশ ফুটিতে থাকিবে, সেই সময় পাখার বাতাস দিতে আরম্ভ করিবে, এবং একটী সরু কাটী দিয়া পাতলা পাতলা সর গুলি তুলিয়া কড়ার গায়ে লাগাইয়া রাখিবে। এই প্রকারে যেমন সর পড়িতে থাকিবে, অমনিতাহা কড়ার গায়ে লাগাইতে হইবে, এবং মধ্যে মধ্যে ছদ নাড়িয়া দিবে। একসের আন্দাজ ছদ অবশিষ্ট থাকিলে কড়ার গায়ের সমস্ত সর দুদে মিশাইয়া দিবে, এবং এই সময় ছোট এলাচের গুড়া আতর ও মিছরির গুড়া, তাহাতে মিশাইবে, তাহা হইলেই উৎকৃষ্ট রাবড়ি প্রস্তুত হইবে।

---

খাসা মোণ্ডা।

খাসা মোণ্ডা প্রস্তুত করিতে হইলে এই সকল উপকরণ সংগ্রহ করা আবশ্যিক।

ছানা	১৩ সের
পাকা রস	পাঁচ পোয়া

তেলা ক্ষীর

আধ পোয়া

পেস্তার কুচি

এক ছটাক

প্রথমতঃ ছানাকে সম্পূর্ণরূপে জ্বল শূন্য  
করিয়া উত্তমরূপে বাটিয়া ফেলিবে। পরে চিনির  
রস জ্বালে চড়াইবে, যখন ফুটিয়া উঠিবে। সেই  
সময় বাটা ছানা তাহাতে নিক্ষেপ করিবে, এবং  
ভাড়ুর দ্বারা অনবরত নাড়িতে আরম্ভ করিবে।  
ঝানিক কণ পরে ক্ষীর টুকুন তাহাতে দিয়া  
পূর্ববৎ নাড়িতে থাকিবে। অনবরত নাড়িতে  
নাড়িতে যখন দেখিবে চিট্ খরিয়া আসিতেছে,  
সেই সময় জ্বাল হইতে নামাইয়া কোলবে, এবং  
পেস্তা কুচি গুলি মিশ্রিত করিয়া দিবে। শীতল  
হইলে ইচ্ছা মত মোণ্ডা পাকাইয়া লইবে।

দেদো মোণ্ডা।

একসের ছানায় একসের চিনির রস মিশ্রা-  
ইয়া জ্বালে চড়াইবে, এবং ভাড়ুর দ্বারা অনব-  
রত নাড়িতে থাকিবে। তাহা না হইলে আকিয়া  
যাইবে, এবং সমস্ত মোণ্ডা বিশ্বাদ হইবে। এই  
রূপ নাড়িতে নাড়িতে যখন চিট্ খরিবে, সেই  
সময় পাক হইতে নামাইবে, এবং কিঞ্চিৎ ছোট

এলাচের শুড়া মিশাইয়া গোলা পাকাইবে ।  
গোলা পাকানো হইলে একটী লইয়া বারকোসের  
উপর খুব জ্বারে ফেলিবে তাহা হইলে চেপটা  
হইয়া যাইবে । পরে দুই খানি লইয়া ষোড়া  
দিবে, কিয়ৎ কাল পরে তাহা আটিয়া যাইবে ।  
এইরূপ ষোড়া সন্দেশকে দেদো বোঙা কহে ।

কস্তুরো সন্দেশ ।

ছানা বাটা	এক সের
চিনির রস	তিন পোয়া
বাদাম বাটা	আধ পোয়া
পেস্তার কুচি	এক ছটাক
গোলাপী আতর	৪ ফোঁটা

ছানা বাটা বাদাম বাটা ও চিনির রস একত্রে  
মিশাইয়া জ্বালে চড়াইবে ও তাড়ু দিয়া ঘন ঘন  
নাড়িতে থাকিবে । যে সময় দেখিবে অন্ন অন্ন  
চিট ধরিয়াছে, সেই সময় জ্বাল হইতে নামাইয়া  
পেস্তা ও আতর মিশাইয়া ক্রমশত তাড়ু দিয়া  
নাড়িতে থাকিবে, ঝানিকল্প এইরূপ নাড়িতে  
নাড়িতে আটিয়া আসিবে । সেই সময় প্রথমে  
গোলাপী মতন পাকাইয়া পরে ছাচে পুরিয়া কস্তুরো  
সন্দেশ প্রস্তুত করিবে ।

নুতন গুড়ের সন্দেশ ।

নুতন গুড়ের সন্দেশ প্রস্তুত করিতে হইলে আড়াই পোয়া ভাল গুড়, দেড় পোয়া ছানার সহিত মিলাইয়া জ্বালে চড়াইবে এবং তাড়ু দ্বারা নাড়িতে আরম্ভ করিবে । যখন দেখিবে বেশ টগবগ করিয়া ফুটিতেছে, সেই সময় জ্বাল হইতে নামাইয়া বীজ মারিতে হইবে । খুলি বা কড়ার সায়ে এক কাঁচা আশ্বাজ চিনি দিয়া, উত্তমরূপে নাড়িয়া পাকের সঙ্গে মিলাইয়া দেওয়ারূপে বাজ-বারা কহে ; বীজ মারা হইলে অতি শীঘ্র পাক আটিয়া বাইবে ; সেই সময় বারকোশে সন্দেশের পাক চালিয়া ফেলিবে এবং বাদাম ও পেস্তার কুচি এবং দুই তিন ফোঁটা গোলাপী আতর তাহার সহিত মিলাইবে ; পরে একবার উত্তমরূপে চটকাইয়া গোলা বা ঘেঁরকম ইচ্ছা হইবে, সেই রকম সন্দেশ প্রস্তুত করিবে ; নলেনরে খুব উত্তম গুড় এবং টাটকা দেশী ছানা হইলে নুতন গুড়ের সন্দেশ খুব সুস্বাদ হইয়া যাকে ।

ভালশাসের সন্দেশ ।

এক সের চিনির রস ও এক সের বাটা ছানা

একত্র করিয়া জ্বালে চড়াইবে এবং ফুটিতে আরম্ভ করিলে তাড়ুর দ্বারা অনবরত নাড়িতে হইবে ; পরে যে সময় দেখিবে যে বেশ চিট ধরিয়াছে, সেই সময় আঁচ হইতে নামাইয়া একটা বিড়ার উপর বসাইবে এবং তাড়ু দিয়া পূর্ব্ববৎ নাড়িতে থাকিবে, এইরূপ নাড়াতে ভিয়ান করা কহে । ভিয়ান ঠিক হইলে একখানি বারকোশে ঢালিয়া হাতে উত্তমরূপে চটকাইবে ; পরে গুটি কাটিয়া ভালশামের ছাচের মধ্যে পুরিয়া ঝোল করিয়া দিবে এবং ৪।৫ ফোঁটা গোলাপী আতর তাহার ভিতর দিয়া ভাল আটিয়া ছাচ হইতে বাহির করিবে ও একখানি থালায় সাজাইয়া রাখিবে ; এই ভালশাম সন্দেশ পাক করিতে পারিলে অতি সুখাদ্য হইয়া থাকে এবং ভালশামের জলের ন্যায় সেই গোলাপ জল কিঞ্চিৎ পরিমাণে মুখের মধ্যে আসে ।

আব সন্দেশ ।

প্রথমতঃ এক সের কাশীর চিনির রস আঁচে চড়াইবে ; রস গরম হইয়া উঠিলে এক সের দেগী বাটা ছানা তাহাতে নিক্ষেপ করিয়া তাড়ুর

দ্বারায় অনবরত নাড়িতে হইবে। অতি সাবধানে সন্দেশ তিথ্যান করিতে হয়। সামান্য মাত্র আকিয়া গেলে, সমস্ত সন্দেশ বিস্বাদ হইয়া যাইবে। পাক করিতে করিতে যখন চিট ধরিবে সেই সময় খুলি নামাইয়া একটা বিড়ার উপর বসাইয়া তাড়ু দিয়া নাড়িতে থাকিবে এবং বাদাম পেস্তা কুচি ও ছোট এলাচের দানা তাহার সঙ্গে মিশ্রিত করিয়া দিবে। পরে গুটি কাটিবে এবং প্রত্যেক দ্বার আশাদার রস ছাচের গায়ে মাখাইয়া সেই গুটি দিয়া সন্দেশ গড়িবে, তাহা হইলে আম সন্দেশ প্রস্তুত হইবে। আম সন্দেশ আহাৰ করিবার সময় কচি আমের গন্ধ বহির্গত হইতে থাকে, অথচ ইহার আশ্বাদন সাতিশস্য মনরম হইয়া থাকে।

### সর চূর্ণ।

সর চূর্ণ অতি উপাদের ঐদ্য দ্রব্য, সর ভাজা কি সর পুরিয়ার সহিত ইহার তুলনা হইতে পারে না। সর হইতে যত প্রকার মিষ্টান্ন প্রস্তুত হইয়া থাকে, এই সর চূর্ণ তাহাদের মধ্যে প্রধান সর চূর্ণ

প্রস্তুত করিতে হইলে নিম্ন লিখিত উপকরণ গুলি সংগ্রহ করিতে হয় ।

ছধের সর	১/২ সের
বাদাম	আধ পোয়া
বেস্তা	আধ পোয়া
ছোট এলাচ চূর্ণ	দুই আনা
লবঙ্গ চূর্ণ	দুই আনা
কপূর	আধ রতি
কস্তুরী	এক পোয়া
গোল মরিচ চূর্ণ	সিকি ভরি
মিছরীর রস	এক সের

প্রথমে প্রধামত সর চড়াইয়া দুই সের আন্দাজ সর চাটু করিয়া কাটের আগুনের উপর বসাইবে । তাহা হইলে সবস্তু দুগ্ধ মরিয়া যাইয়া সর গুলি বেশ নীরস হইবে । সেই সময় ছুরির দ্বারায় ষণ্ড ষণ্ড করিয়া ঘূতে ভাজিয়া ফেলিবে । যখন কেঁধিবে সরগুলি বেশ লালবর্ণ হইয়াছে, সেই সময় বাদাম বেস্তার কুচি গুলি তাহার উপরে ছড়াইয়া দিবে এবং ছোট এলাচ চূর্ণ লবঙ্গ চূর্ণ কপূর, কস্তুরী ও গোলমরিচ চূর্ণ গুলি মিশাইয়া উপরে মিছরীর রস কিঞ্চিৎ ঢালিয়া দিবে ।

তাহার পর খুব যত্ন আছে বনাইয়া রাখিবে এবং  
আন্তে আন্তে নাড়িয়া দিবে, যে সময় রসে দানা  
বাঁধিবে ও সরের উপরে বসিয়া যাইবে, সেই  
সময় নামাইয়া রাখিবে । তাহা হইলে উত্তম সর  
চূর্ণ প্রস্তুত হইবে ।

### কীরের পানতুয়া ।

পাঁচ ছটাক সবোদায় আধ ছটাক উত্তম ঘূতের  
ময়ান দিয়া রাখিবে এবং পরে এক সের কীরের  
সহিও তাহা মিশ্রিত করিবে । পরে হাতে  
করিয়া উত্তমরূপে চটকাইয়া পানতুয়া গড়িবে,  
এবং ভিতরে দুই একটা করিয়া ছোট এলাচের  
দানা দিবে । তাহার পর ঘূতে ভাজিয়া চিনির  
রসে ফেলিলে কীরের পানতুয়া হইয়া থাকে ।  
এই পানতুয়া খাইতে এতদূর উপাদেয় হয়, যে  
লোকে ভয়া পেটে ও ৮ । ১০টা অনায়াসে ধ্বংস  
পূরে পাঠাইয়া থাকে ।

### ঘিওর ।

প্রথমে একসের সরদায় এক ছটাক ময়ানদিয়া  
পাংলা করিয়া জলে গুলিবে এবং উত্তমরূপে



কেটাইতে থাকিবে । তাহার পর কড়ায় স্নতপূর্ণ করিয়া জালে চড়াইবে । পাঠক মহাশয়দের যেন স্মরণ থাকে, এই ঘিওর প্রস্তুত করিতে হইলে অধিক স্নতের প্রয়োজন হইয়া থাকে । কারণ ঘিওর গুলি স্নতে না ভাজিলে তেমন উত্তম হয় না । স্নত পাকিয়া উঠিলে তাহাতে একটা কাঁটালা বসাইবে । শত শত বিশিষ্ট লোহার এক প্রকার ছাচকে কাঁটালা কহে । কাঁটালা বসানো হইলে কোন একটা পাড়ে করিয়া সেই গোলা তাহাতে ঢালিবে এবং পরিপূর্ণ হইলেই থামিবে । সেই গোলা গরমে স্ফীত হইয়া ছিদ্র পথে প্রবিষ্ট করিয়া ঘিওরের আকার হইবে । তাহার পর কাঁটালা তুলিয়া সে গুলি উত্তমরূপে ভাজিয়া একখানি বারকোসে সাজাইয়া রাখিবে । অনন্তর অল্প কড়া গোছের চিনির রস প্রস্তুত হাজার ঘারায় সেই ঘিওরের উপর ঢালিতে হইবে এবং রস পূর্ণ হইলে বন্ধ করিবে । তাহার রস শুষ্ক হইলেই তুলিয়া রাখিবে, ভাল কারিকর ভিন্ন অন্য কেহ ঘিওর প্রস্তুত করিতে পারে না, আমাদের দেশ অপেক্ষা পশ্চিমাঞ্চলে, ইহার যথেষ্ট প্রচলন আছে ।

পেস্তার বরফি ।

আমাদের দেশে যেমন সন্দেশ, পশ্চিমে তেন্নি বরফি, কারণ ছানার অভাবে তাহারা ক্ষীর ব্যবহার করিয়া থাকে । বরফি অনেক প্রকারের হইয়া থাকে । পূর্বে আমরা প্রচলিত বরফির উল্লেখ করিয়াছি, এক্ষণে পেস্তার বরফির বিষয় লিখিত হইতেছে ।

পেস্তার বরফি প্রস্তুত করিতে হইলে নিম্ন লিখিত উপকরণ গুলি সংগ্রহ করিতে হয় ।

পেস্তা	এক পোতা
ডেলা ক্ষীর	আধ পোয়া
গৃত	এক ছটাক
ছোট এলাচ চূর্ণ	সিকি ভরি
চিনির রস	আধ সের
গোলাপী আতর	তিন চারি ফোটা

প্রথমে পেস্তাগুলিকে জলে ভিজাইয়া, সমস্ত খোসাগুলি ছাড়াইয়া ফেলিয়া বাটিবে । তাহার পর এক ছটাক গৃত জালে চড়াইয়া, তাহাতে পেস্তা বাটাকে কিকিৎ লালচে ধরণে তাজিয়া লইবে । পরে ক্ষীরের সহিত ছোট এলাচ চূর্ণ মিশ্রিত করিয়া চিনির রস সহ তাহাতে ঢালিয়া

ଦିଆଁ ଅନବରତ ଖୁଣ୍ଟି ସ୍ବାରାୟ ନାଢ଼ିତେ ହୁଏ ।  
 ମୟସ୍ତ ଖୁଣ୍ଟି ମିଶ୍ରିତ ହୁଏ । କ୍ରମେ ଯଦି ଗାଢ଼ ହୁଏ  
 ଆମିବେ ସେହି ସମୟ ଅଳ୍ପ ପରିମାଣେ ଆତର ଦିଆଁ  
 ଏକଧାନି ଖାଲୀ ଚାଲିଯାଏ । ରାନ୍ଧିବେ ଏବଂ ଲଞ୍ଜ  
 ହୁଏଲେ ବରଫିର ଆକାରେ କାଟିଯାଏ ବ୍ୟବହାର କରିବେ ।  
 ଅନେକେ ବାହାରେର ଖାନ୍ଦ ବରଫିର ଉପରେ ତବକ ବସା-  
 ଇଆ ଥାକେନ ।

### ହରଡ଼ିର ବରଫି ।

ହରଡ଼ିର ବରଫି ପ୍ରସ୍ତୁତ କରିତେ ହୁଏ । ଏହି ମୟସ୍ତ  
 ଉପର ଖୁଣ୍ଟି ମିଶ୍ରିତ କରିତେ ହୁଏ ।

ହୋଟ ଏଲାଚର ଖୁଣ୍ଟା	ଏକ ଡୋଳା
ହରଡ଼ିର ଖୁଣ୍ଟା	ଏକ ଡୋଳା
କୀର	ଏକ ମେର
ଚିନିର ରସ	ତିନ ପୋୟା

ପ୍ରଥମେ ହୋଟ ଏଲାଚ ଓ ହରଡ଼ିର ଖୁଣ୍ଟା ଏକତ୍ର  
 କରିଯାଏ କୀରର ସହିତ ଉତ୍ତମରୂପେ ମିଶାଏ । ପରେ  
 ଉହାତେ ଚିନିର ରସ ମିଶାଏ । ପାକ କରିବେ । ଧନ  
 ହୁଏ । ଆମିଲେ ଖାଲୀ ଚାଲିବେ ଏବଂ ଲୀଳା  
 ହୁଏଲେ ବରଫିର ନାମ କାଟିବେ ।

খেজুর রসের পায়স ।

প্রথমে খেজুর রস জ্বালে চড়াইবে, ফুটিতে আরম্ভ করিলে উপরে যে কেণা ভাসিয়া উঠিবে, তাহা তুলিয়া ফেলিবে। পরে যখন সেই রসে বড় বড় ফুট উঠিতে থাকিবে, সেই সময় পরিমাণ মত চাউল চালিয়া দিবে। যখন দেখিবে চাউল জলি সিক্ত হইয়াছে, সেই সময় তাহাতে দুগ্ধ চালিয়া দিয়া অনবরত নাড়িতে থাকিবে। পায়স রাধিতে হইলে খুব ঘন ঘন নাড়া আবশ্যক, কারণ কড়ার গারে সামান্য ঘরিয়া গেলে সমস্ত পায়স বিন্যাদ হইয়া যাইবে। সেই আকা গন্ধ আর কিছুতেই বিনষ্ট হইবে না। সেই জন্য পায়স রাধিবার সময় খুব সাবধানে কাটি দেওয়া আবশ্যক। এইরূপ কাটি দিতে দিতে ছুদ যখন ঘন হইয়া আসিবে, সেই সময় অল্প খেজুরে গুড় ও সামান্য কপূর দিয়া নানাজীয়া লইবে। তাহা হইলেই উত্তমরূপ খেজুর রসের পায়স প্রস্তুত করা হইবে।

বদের পায়স ।

প্রথমতঃ এক সের দুগ্ধ জ্বালে চড়াইবে, যখন

বেশ ঘন হইয়া আসিবে, সেই সময় তাহাতে বাদাম ও পেস্তা কুচি, ছোট এলাচের দানা এবং চিনি মিশাইয়া উত্তমরূপে নাড়িতে আরম্ভ করিবে, পূর্বের বদে ভাজিয়া রাখিবে, কিন্তু রসে ফেলিবে না । এক্ষণে সেই বদে গুলি ছুখে নিক্ষেপ করিয়া উত্তমরূপে নাড়িতে থাকিবে এবং সামান্য পরিমাণ মৃত্তকপূর মিশ্রিত করিয়া নামাইয়া ফেলিবে । তাহা লইলেই বদের পায়স প্রস্তুত হইবে ।

### মানকচুর পায়স ।

প্রথমে মানকচুকে চিড়ার ন্যায় খুব সরু সরু করিয়া কুটিবে এবং ফটকিরির জলে সিদ্ধ করিয়া লইবে । পরে হুদিক হইলে শীতল জলে ধুইয়া গায়ের জল শুষ্ক করিবে । তাহার পর কড়ায় একটু ঘি চড়াইয়া তাহাতে তেজপাতা ও লবঙ্গ ছোট এলাচের ফোড়ন দিয়া সিদ্ধ কর, মানকচুর কুচি গুলি তাহাতে দিয়া কমিয়া লইবে ; পরে ছুখে অল্পে অল্পে ঢালিয়া জাল দিতে আরম্ভ করিবে । যখন দেখিবে প্রায় অর্দ্ধেক ছুধ মরিয়া গিয়াছে, সেই বাদাম কিসমিস পেস্তা ও চিনি দিয়া আঁতে

আন্তে নাড়িতে আরম্ভ করিবে। যখন দেখিবে যে বেশ গাঢ় হইয়া আসিবে, সেই সময় সামান্য কপূর দিয়া নামাইবে। এইরূপ নিয়মে মান-কচুর পারদ প্রস্তুত করিতে হয়।

### চিড়ের পিঠে।

পায়সের পর পিঠা দিবার নিয়ম আমাদের দেশে প্রচলিত আছে। সমস্ত প্রকার পিঠার উল্লেখ করা আমাদের এই ক্ষুদ্র পুস্তকে কোম প্রকারেই সম্ভব পায় না। কাজেই কয়েক প্রকার প্রধান পিঠার বিষয় উল্লেখ করিয়া নিরস্ত হইব।

চিড়ার পিঠা অতি উপাদেয় হইয়া থাকে। প্রথমে চিড়াগুলিকে বেশ পরিষ্কার করিয়া দুধে ভিজাইয়া রাখিবে। পরে যখন সে গুলি ভিজিয়া ফুলিয়া উঠিবে, সেই সময় সম পরিমাণ ডানা মিশ্রিত করিয়া চটকাইবে। হাতে না চটকাইয়া শীলে বাটিয়া ফেলিবে, তাহা হইলে আরো উৎকৃষ্ট হইয়া থাকে। তাহার পর সেই চিড়ার পুলি পিঠের ন্যায় খোল প্রস্তুত করিবে এবং সামান্য পরিমাণে ডেলা কীরে বাদাম পেষ্টা ছোট

এলাচের দানা ও মিছরির গুড়ো একত্র করিয়া পুর প্রস্তুত করিবে তাহার পরে সেই পুর দিয়া পিঠে ওলির মুখ বন্ধ করিয়া দিবে । এবং ঐ পিঠা ওলি ঘূতে ভাজিয়া চিনির রসে নিক্ষেপ করিবে, তাহা হইলেই চিড়ার পিঠা প্রস্তুত হইবে ।

### ভাজা মুগের পিঠা ।

সাধারণে ইহাকে মুগসামানী কহিয়া থাকে । প্রথমতঃ ভাজা মুগের ডাইল সিদ্ধ করিয়া তাহার সহিত পরিমাণ মত ময়দা মিলিত করিয়া ঠাণ্ডা প্রস্তুত করিবে । পরে নারিকেলের ছাই তাহার ভিতর পুর দিয়া তেলে কিম্বা ঘূতে ভাজিয়া লইবে তাহা হইলে ভাজা মুগের পিঠা প্রস্তুত হইবে ।

### গোকুল পিঠা ।

প্রথমতঃ খাঁচী ছুধে ময়দা ওলিয়া তাহাতে পরিমাণ মত চিনি মিলাইবে । পরে ডেলা কীরে এলাচ দানা দিয়া এক একখানি গোল গোল চাক্তি প্রস্তুত করিয়া রাখিবে । অনন্তর কড়ায় ঘৃত চড়াইবে, ঘৃত পাকিয়া আদিলে সেই কীরের

চাক্তি পূর্ব প্রস্তুত গোলায় ডোবাইয়া সেই  
ঘিতে ভাজিয়া, চিনির রসে কেলিবে, তাহা  
হইলে গোকুল পিঠা প্রস্তুত হইবে। অন্যান্য  
পিঠা অপেক্ষা ইহার আশ্বাদন শত গুণ শ্রেষ্ঠ  
হইয়া থাকে।

---

### কলার পিঠা।

প্রথমতঃ চাউনের গুড়া কিম্বা ময়দা কলা  
দুদ ও চিনির সঙ্গে মিশাইয়া গোলা প্রস্তুত  
করিবে, এবং ছোট এলাচের গুড়া ইহার সঙ্গে  
মিশাইয়া দিবে। পরে তেল কিম্বা ঘি চড়াইয়া  
গুড় পিঠার ন্যায় অল্প অল্প গোলা দিয়া ভাজিয়া  
কেলিবে, তাহা হইলেই কলার পিঠা হইবে।  
কলা প্রায় সকল সময় পাওয়া গিয়া থাকে, সেই  
জন্য সাধারণতঃ এই কলার পিঠার প্রচলন কিছু  
অধিক।

---

### গোপাল ভোগ পিঠা।

প্রথমে এক সের মুগের দালের বেসীয় খুব  
মিহি কাপড়ে ছাকিয়া কেলিবে; পরে আধ  
সের ময়দা এক পোয়া সূজি, আধ তোলা



গরম মসলা, অল্প সের গুড় বা চিনি, চাপা-  
কলা আড়া নারিকেলকোরা এক পোয়া আধ  
পোয়া কৃষ্ণতিল ও সামান্য পরিমাণ কম্বুর  
একত্র মিশ্রিত করিয় গরম জল দিয়া চাসা  
তৈয়ারী করিবে, তাহার পর লেচ কাটিয়া  
গোল গোল করিয়া পাকাইবে, এবং ঘিতে  
কিষা তৈলে ভাজিয়া চিনির রসে ডুবাইয়া  
রাখিবে, তাহা হইলে গোপালভোগ পিঠা প্রস্তুত  
হইবে, এই পিঠা দুই এক দিনের বাসী করিয়া  
খাইলে আরো সুস্বাদ হইয়া থাকে।

### পরিশিষ্ট মোরক্বা।

মোরক্বা অতি উপাদেয় খাদ্য জব্য, রোগীরা  
অবধি অনায়াসে আহার করিতে পারে। বীর-  
ভূম অঞ্চল মোরক্বার জন্য বিখ্যাত আমরা  
পাঠক পাঠিকাদের অবগতির জন্য প্রধান প্রধান  
কয়েক প্রকার মোরক্বার উল্লেখ করিতেছি, ইচ্ছা  
করিলে এই পুস্তকের নিয়মানুসারে সকলেই গৃহে  
মোরক্বা প্রস্তুত করিতে পারিবেন।

বেলের মোরঝা ।

কাচা বেল গুলিকে ছাড়াইয়া চাক চাকা করিয়া কাটিবে, এবং একটা কাচী দিয়া সমস্ত বীচি গুলি বাহির করিয়া এক ঘণ্টা কাল চাণ্ডা জলে ভিজাইয়া রাখিবে জ্ঞান হইলে আর আনার নাম মাত্র থাকিবে না তাহার পর চিনির রস চড়াইয়া তাহার সঙ্গে চাক চাকা বেল গুলি মিল করিয়া লইলেই বেলে মোরঝা প্রস্তুত হইবে, ইহার প্রস্তুত প্রণালী কঠিন নহে ; ইচ্ছা করিলে সহজেই গৃহে সকলেই প্রস্তুত করিতে পারেন ।

কাচা আবের মোরঝা ।

প্রথমে আবের গুলির খোসা ছাড়াইয়া ডুমো ডুমো করিয়া কাটিবে ; এবং চুণের জলে সে গুলি প্রায় অর্দ্ধ ঘণ্টা কাল ভিজাইয়া রাখিবে ; পরে শীতল জলে উত্তমরূপে ধুইয়া তাহাতে লবণ রাখাইয়া খানিক ক্ষণ কোন পাत्रে চাকা দিয়া রাখিবে । পরে পরম জলে আবে গুলি মিল করিয়া একতার বন্ধ চিনির রসে ছাড়িয়া দিবে, এবং খুব মুড় জ্বালে পাক করিবে, রস বন্ধন খুব ঘন হইয়া আবের পায়ে বসিয়া যাইবে সেই সময়

আচ হইতে নামাইয়া অন্য পাঞ্জে রাধিয়া দিবে, মোরক্স সহজে ধারণ হয় না, বড় করিয়া রাধিলে ইহা অনেক দিন অবধি উত্তম অবস্থায় থাকে ।

### আদার মোরক্স ।

আদা অত্যন্ত উপকারি দ্রব্য, আয়ুর্বেদ পাঞ্জে ইহার অনেক গুণ লিখিত হইয়াছে, আদার তিনটী নাম বধা, সৃজব, কুটভজ ও আঙ্গিকা । বোধ হয় আঙ্গিকা হইতে আদা নাম হইয়াছে, আদা শুক হইয়া গেলে নিতান্ত বিষাদ হইয়া যায়, কিন্তু আদার মোরক্স নিতান্ত সুখ প্রিয় হইয়া থাকে । আদার মোরক্স করিতে হইলে নিম্ন লিখিত জিনিষ গুলি সংগ্রহ করিতে হয় ।

আদা	১ সের
কালজামের ছোচা পাতা	১ ছটাক
পাথুরে চূণ	১ ঐ
গোলাপ জল	১ ভরি
ছোট-এলাচ চূণ	১ আনা ।

কপূর ১ আনা

দারু চিনি ১ আনা

এখানে আদা গুলি উত্তমরূপে ছাড়াইয়া ১টা লোহার শলকা দ্বারা শত শত ছিঁড় করিবে পরে চুণের জলে আদা গুলিকে তিন দিন পর্যন্ত ভিজাইয়া রাখিবে, চতুর্থ দিনে তুলিয়া শীতল জলে উত্তমরূপে ধুইয়া ফেলিবে ; তাহার জাম-পাতা গুলি ছেঁচিয়া তাহার আদা গুলি দুই সের জলের সহিত জ্বালে চড়াইবে ; বেশ নিম্ন হইয়া গেলে নামাইয়া পরিষ্কার জলে তিন চারি বার উত্তমরূপে ধুইয়া ফেলিবে, তাহার পর অন্য আর একটা একতার বদ্ধ চিনির রস জ্বালে চড়াইবে । যখন রস ফুটিতে থাকিবে, সেই সময় আদা গুলি তাহাতে চালিয়া দিবে, কয়েক মিনিট যখন ঘন হইয়া আসিবে, সেই সময় ছোট এলাচের চূর্ণ পোলাপ-জল দারুচিনি চূর্ণ ও কপূর দিয়া নামাইবে, তাহা হইলে আদার মোরকা প্রস্তুত হইবে ।

কুমড়ার মোরকা ।

কুমড়ার মোরকা রক্তপিত্ত রোগের ঔষধ ও পথ্য ভরণ ব্যবহৃত হইয়া থাকে, কুমড়ার

মোরক। প্রস্তুত করিতে হইলে নম্ন লিখিত উপ-  
করণ গুলি সংগ্রহ করিতে হয়।

কুমড়ার খণ্ড	এক সের
সবেদা	এক ছটাক
ফটকিরি	এক তোলা
ছোট এলাচ চূর্ণ	এক তোলা
গোলাপ জল	এক তোলা
চিনি	এক সের

খুব পুরাতন ছাচি কুমড়া না হইলে মোরক।  
হয় না। প্রথমে কুমড়াকে ছাড়াইয়া বীচি গুলি  
ঝাড়িয়া ফেলিবে, এবং ডুমো ডুমো করিয়া  
কাটিবে, পরে শলকা দ্বারা কুমড়া গুলি গায়ে  
ছিদ্র করিয়া এক ঘণ্টা কাল শীতল জলে ভিজা-  
ইয়া রাখিবে, তাহার পর সবেদা ও ফটকিরি  
মাখাইয়া সিদ্ধ করিয়া পরিস্কার জলে উত্তমরূপে  
ধুইয়া ফেলিবে। অনন্তর চিনির রস জ্বালে  
চড়াইয়া কুমড়া গুলি তাহাতে ছাড়িয়া দিবে,  
এবং অন্যান্য প্রকার মোরক্যার ন্যায় সিদ্ধ  
করিবে, পরে রস ঘন হইয়া আসিলে গোলাপ  
জল ছোট এলাচ চূর্ণ দিয়া নাখাইয়া রাখিবে,  
এই কুমড়ার মোরক্য। নিতান্ত সুখ প্রিয় হয়।

হরিতকীর মোরব্বা ।

একসের হরিতকী লইয়া উত্তমরূপে শীতল জলে ধুইয়া ফেলিবে, এবং দুই সের জল দিয়া সিদ্ধ করিতে আরম্ভ করিবে। যখন দেখিবে বেশ সুসিদ্ধ হইয়াছে, সেই সময় নামাইয়া ফেলিবে, অনন্তর দুই তার বন্ধ চিনির রস প্রস্তুত করিয়া তাহাতে ঐ সিদ্ধ করা হরিতকী গুলি ছাড়িয়া দিবে, এবং রস গাঢ় হইয়া গেলে নামাইবে। এই হরিতকীর মোরব্বা বিশেষ উপকারী ও অঙ্গীর্ণ রোগীদের একান্ত সুখাদ্য হইয়া থাকে।

কামরাজ্জার মোরব্বা ।

কামরাজ্জার মোরব্বা প্রস্তুত করিতে হইলে নিম্ন লিখিত উপকরণ গুলি সংগ্রহ করিতে হয়।

কামরাজ্জা	একসের
দধি	আধ সের
ঘোল	এক সের
লবণ	একসের
চিনি	দুই সের
পাথুরে চূর্ণ	তিন তোলা
পাতি লেবু	একটী

প্রথমে কামরাজা গুলির শিরচাড়াইয়া একটি মাটির পাতে ছুই ঘণ্টা শীতল জলে ভিজাইয়া রাখিবে, এবং কামরাজা গুলির গায়ে পাচ সাতটা ছিঁড় করিয়া দিবে। পরে চূণ জলে গুলিয়া তাহাতে এক ঘণ্টা কাল কামরাজা গুলি ভিজাইয়া রাখিবে। অনন্তর ঘোলে সে গুলি ডুবাইয়া সিদ্ধ করিতে চড়াইবে। যখন সিদ্ধ হইবে, তখন ঘোলের বর্ণ বিবর্ণ হইয়া যাইবে। এই সময় জাল হইতে নামাইয়া পরিষ্কার জলে ধুইয়া তাহাতে লেবুর রস দধি ও মাখাইবে। তাহার পর এক ভার বন্ধ চিনির রস প্রস্তুত করিয়া তাহাতে কামরাজা গুলি চালিয়া দিবে, এবং পুনঃ সিদ্ধ জলে সিদ্ধ করিতে থাকিবে। রস ঘন হইয়া কামরাজার গায়ে যখন বসিয়া যাইবে, সেই সময় জাল হইতে নামাইয়া অন্য পাতে তুলিয়া রাখিবে।

সুপারির মোরক্বা ।

সুপারির মোরক্বা প্রস্তুত করিতে হইলে নিম্ন লিখিত উপকরণ গুলি সংগ্রহ করিবে।

কাঁচা সুপারি

একসের

পাথুরে চূণ

এক হটাক

সোহাগ চূর্ণ এক তোলা

ছোট এলাচের গুড়া আধ তোলা

গোলাপ জল এক তোলা

প্রথমে সুপারি গুলির খোলা ছাড়াইয়া বেশ পরিষ্কার করিব। পরে সোহাগ চূর্ণ ও অর্দ্ধেক চূর্ণ জলে গুলিয়া তাহাতে সুপারি গুলি চক্কিশ ঘটা ভিজাইয়া রাখিবে। পরে সাতসের জলে কাকী চূর্ণ গুলিয়া আরো নয় বটা কাল যুহু আচে সিদ্ধ করিবে। তাহার পর জল হইতে নামাইয়া পরিষ্কার জলে ধুইয়া ফেলিবে। অনন্তর অন্য পাণ্ডে একতার বদ্ধ চিনির রস চড়াইয়া তাহাতে সিদ্ধ করা সুপারি গুলি ছাড়িয়া দিবে। উত্তমরূপ পাক হইলে, তাহাতে ছোট এলাচ চূর্ণ ও গোলাপ জল মিলাইয়া নামাইবে। তাহা হইলে সুপারির মোরক্ষা প্রস্তুত হইবে। আরো অনেক প্রকার দ্রব্যের মোরক্ষা প্রস্তুত হইয়া থাকে। বাহুল্য ভয়ে আমরা তাহা প্রকাশ করিতে পারিলাম না।

বিস্কুট প্রস্তুত প্রণালী ।

সাধারণতঃ বিস্কুট প্রস্তুত করিতে হইলে নিম্ন লিখিত উপকরণ গুলি সংগ্রহ করিতে হয়।



উৎকৃষ্ট ময়দা	দুই পাউণ্ড
কার্বনেট অব এসোনিয়া	৩ ড্রাম
পারিস্কার চিনি	৪ আউন্স
এরোরুট	এক আউন্স
মাখন	৪ আউন্স
ডিম	১ কণী

এই সমস্ত জিনিষ গুলি অল্প পরিমাণ দুধ দিয়া একত্রে করিয়া মাখিবে, এবং পুরু করিয়া বেলিয়া ইচ্ছা মতন টিক্‌লি কাটিয়া উনুনে কিম্বা ডুডলে ১৫ মিনিট কাল পাক করিবে, তাহা হইলেই বিস্কুট প্রস্তুত হইবে। এক পাউণ্ড আমাদের দেশের আধ মের হইতে কিছু কম।

### জিনজার বিস্কুট ।

ভাল ময়দা	২ পাউণ্ড
চিনি	৩ আউন্স
মাখন	৩ আউন্স
জিনজার গুড়া	২ আউন্স
দুধ	সামান্য পরিমাণ

এই সকল উপকরণ গুলি দুধের সহিত মাখিয়া কাদার পাত্রে করিবে। পরে উহার দ্বারায় স্ক্র

ক্ষুদ্র বিস্কুট গড়িয়া অগ্নিতাপে পাক করিলেই বিস্কুট প্রস্তুত হইবে।

সাঁও।

এক তোলা সাঁও আধ সের জ্বলে দুই ঘণ্টা কাল ভিজাইয়া রাখিবে। তাহার পর ১৫ মিনিট কাল অগ্নিতাপে ফুটাইবে, এবং উত্তমরূপে কাটি দিয়া নামাইয়া ফেলিবে। রোগীর পীড়া বিবেচনায় ইহতে লেবু লবণ ও মিছার মিশ্রিত করা কর্তব্য।

এরারুট।

উত্তম এক তোলা এরারুট আড়াই পোয়া জ্বলে মিশ্রিত করিয়া জ্বলে চড়াইবে, এবং কাচী দ্বারায় উত্তমরূপে আলোতন করিবে। এইরূপে ১০ মিনিট কাল জ্বলে রাখিয়া এরারুট নামাইবে। সাঁওর ন্যায় রোগীর পীড়ার অবস্থা বুঝিয়া লবণ লেবুর রস দুগ্ধ ও মিছরি মিশ্রিত করা আবশ্যিক। সাঁও অপেক্ষা এরারুট লঘু কাজেই রোগীদের পক্ষে বিশেষ উপযোগী।

মান মণ্ড।

অজীর্ণ 'রোগগ্রস্থ ব্যক্তিদের জন্য কবিরাজ

মশালয়েরা মানমণ্ড ব্যবস্থা করিয়া থাকেন। প্রথমে মানকচু ছাড়াইয়া রৌদ্রে উত্তমরূপে শুক করিয়া চূর্ণ করিয়া কেলিবে, ও খুব পাতলা নেকড়া দিয়া ছাকিবে। তাহার পর দুই ভাগ মানের গুড়া ও এক চাউলের গুড়া একত্র করিয়া ১২ গুণ জলের সহিত পাক করিলে মানমণ্ড প্রস্তুত হইয়া থাকে।

### বৈ ও যবের মণ্ড।

যবের খোসা ছাড়াইয়া রৌদ্রে শুক করিবে, এবং চূর্ণ করিয়া কেলিবে, এইরূপ চূর্ণ এক ছটাক একমের জলে সিদ্ধ করিয়া ছাকিয়া লইলে যবের-মণ্ড প্রস্তুত করিবে। পরম জলে বৈ সিদ্ধ করিয়া মাড় গালিয়া লইলে বৈ যবের মণ্ড প্রস্তুত হইয়া থাকে।

### সুজির রুটী।

আবশ্যিক মত সুজি লইয়া আধ ঘণ্টা জলে ভিজাইয়া রাখিবে। পরে উত্তমরূপে ঠাসিয়া ডেলা করিবে। অনন্তর একটী পাত্রে জল আঁচে চড়াইবে। যখন জল ফুটিতে থাকিবে, সেই সময় সুজির ডেলা তাহাতে নিক্ষেপ করিবে। ১৫ মিনিট কাল এইরূপে সিদ্ধ করিয়া

হাতে চট্কাইয়া, পাতলা পাতলা রুটী গড়িয়া  
সেকিয়া লইবে । তাহা হইলে শুল্কির রুটী  
তৈয়ারী হইবে । এই প্রকার শুল্কির রুটী রোগী-  
দের উপযোগী ।

### মাংসের জুস ।

ছাগ কপোত কুক্কট ও তিওরী প্রভৃতি মাংসে  
জুস প্রস্তুত হইয়া থাকে । প্রথমে এক পোয়া  
মাংস চর্খি শূন্য করিয়া ক্ষুদ্র করিয়া কাটিবে,  
এবং দেড় ঘণ্টা কাল জলে ভিজাইয়া রাখিবে,  
তাহার পর অল্প লবণ হরিদ্রা আন্তো খনে দিয়া  
দেড় সের জল সহ আঁচে চড়াইবে, এবং যত্ন যত্ন  
জ্বাল দিতে আরম্ভ করিবে । অনন্তর আধ সের  
ধাকিতে নামাইয়া একটী কাঁচ বা বাটীর পাঞ্জে  
খোল ও মাংস স্বতন্ত্র করিয়া রাখিবে । তৎপরে  
মাংস হইতে কাঁথ বাহির করিয়া বোলের সহিত  
মিশাইয়া একটী পরিষ্কার নেকড়া দিয়া ছাকিয়া  
ফেলিবে । পরে দুখানি তেজপত্র কড়ি ভোর  
ষি ও মোরী দিয়া সাতলাইয়া ফেলিবে । তাহা  
হইলে রোগীদের খাইবার উপযুক্ত মাংসের জুস  
প্রস্তুত হইবে ।

## ওলের আচার ।

ওলের আচারের প্রয়োজন হইলে নিম্ন  
লিখিত দ্রব্য গুলি সংগ্রহ করিতে হয় ।

ওল	১১ সের
তেতুল পাতা	১১ সের
সর্ষপ	আধ পোয়া
লবণ	৪ তোলা
সরিষার তেল	১১ পোয়া

প্রথমে খোসা সমেত ওলকে ডুয়ো ডুয়ো  
করিয়া তেতুল পাতার সহিত অতি উত্তমরূপে  
সিক্ত করিতে হইবে। তাহার পর শীতল জলে  
উত্তমরূপে ধুইয়া খোসা গুলি উঠাইয়া ফেলিবে।  
তাহার পর সরিষা বাটা ও লবণ মাখাইয়া দুই  
তিন দিন রৌদ্রে উত্তমরূপে শুকাইবে, এবং পরে  
খাঁটী সরিষার তেলে ফলিয়া রাখিবে। সাত  
দিনের পর হইতে ব্যবহার চলিতে পারে।

## বেগুণের আচার ।

বেগুণের আচারে এই সকল উপকরণের আৱশ্যক

বেগুণ	১১ সের
সরিষার তেল	তিন পোয়া
আদা ৪ তোলা	কালঙ্গীরা দুই তোলা

কাঁচা আমছেচা

দেড় পোয়া

লবণ

ছয় তোলা .

প্রথমে বেগুনের বোটার দিকে কাঁটিয়া, ভিতর কুরিয়া শাস্য গুলি ফেলিয়া দিবে, বেগু-  
নের যে খোল হইয়াছে, সেই খোলে কানজীরা  
লবণ ও ছেচা আম পুরিয়া বোটার দ্বারায় মুখ  
বন্ধ করিয়া দিবে। তাহার পর সেই বেগুন রোদে  
শুকাইবে। যখন বেগুনের উপরের বর্ণ বিহীন  
হইয়াছে, সেই তেলে ভিজাইয়া রাখিবে। তাহা  
হইলেই বেগুনের আচার প্রস্তুত হইবে।

আদার আচার।

আদার আচার করিতে হইলে এই সকল  
উপকরণ সংগ্রহ করিতে হয়।

আদা ১/১ মের

লবণ এক পোয়া

মরিচ চূর্ণ

এক তোলা

কাগজিলেবুর রস

১/১ মের

আদার ছাল গুলি ছাড়িয়া পরিস্কার জলে  
উত্তমরূপে ধুইয়া ফেলিবে। তাহার পর আদা  
গুলিকে খণ্ড খণ্ড করিয়া তাহাতে মরিচ চূর্ণ  
ও লবণ মাখাইয়া কাগজিলেবুর রসে সংগ্রহ  
কাল ভিজাইয়া : : : : : রোদে দিবে।

তাহা কোন পাথরের কি মাটির পাথ্রে সেই আদা গুলি তুলিয়া রাখিবে। তাহা হইলেই আদার আচার প্রস্তুত হইবে।

### কুলপি বরফ।

কুলপি বরফ প্রস্তুত করিতে হইলে কতক গুলি টিনের কুলপি প্রস্তুত করিতে হয়। পরে সেই কুলপির মধ্যে ইচ্ছা মত মালাই কিম্বা লেবুর সরবৎ প্রস্তুত করিয়া পুরিয়া উত্তম-রূপে মুখ বন্ধ করিয়া দিবে, এবং একটা হাড়ির মধ্যে সে গুলি সাজাইয়া যথেষ্ট পরিমাণ বরফ চূর্ণ করিয়া চাপা দিবে, এবং উপরে লবণ ছড়াইয়া সেই হাড়িটা অনবরত নাড়িতে হইবে। এইরূপ ১৫ মিনিট নাড়িতে নাড়িতে সমস্ত কুলপি গুলি জমিয়া যাইবে।

### বন্ বন্।

দশ গ্রেণ সেন্টনাইল আবশ্যিক মত চিনির সহিত মিশাইয়া বড়ি প্রস্তুত করিলে, তাহাকে বন্ বন্ কহে। এই থাইলে কৃষি আরোপ্য হইয়া থাকে।

সমাপ্ত।













